sale&pepe

SALEPEPE.IT
GENNAIO 2019



Spaghetti di mare
al profumo
di mandarino

ASTRI E CIBO segno per segno affinità e piaceri **CAPODANNO** intimo, rustico o chic ma sempre gourmand **TAGLIATELLE E TAGLIOLINI** la tradizione al servizio della festa **CRÈME BRÛLÉE** irresistibili, scintillanti interpretazioni di un grande classico

IN EDICOLA IL 21 DICEMBRE 2018 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 32 - Mensile

GRUPPO MONDADORI


sinergia
GALANERA
Semplicemente Superiore.
DUCHESSALIA
DOCG
NOVITÀ!
DUCHESSALIA®
SANTO STEFANO BELBO
BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SUPERIORE
2016
GALANERA
Dalla grande tradizione vinicola italiana, nascono vini che esprimono gusti e profumi del passato, emozioni di una terra unica e sempre generosa.
PRODOTTO IN ITALIA
DUCHESSALIA®
SANTO STEFANO BELBO
NOBILI VINI DEL PIEMONTE®
duchessalia.it

SOMMARIO
GENNAIO 2019



Servizi







Evasioni

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 9

Scuola

Rubriche



74

Hanno collaborato a questo numero



FILIPPO SAPORITO
Autorevole membro dei Jeunes Restaurateurs, nel suo suggestivo ristorante fiorentino (una stella Michelin), all'interno di Villa Bardini, offre sapori autentici ben calibrati, suggestioni artistiche e atmosfere delicate e distese. A pag. 42



CARLO CAMBI
Fondatore de I Viaggi di Repubblica, autore di Linea Verde e maestro del gusto de La prova del cuoco, da oltre 10 anni scrive il Mangiarozzo, la guida best seller alle trattorie d'Italia. A pag. 62 ci introduce al mondo delle tagliatelle e dei tagliolini.

ANTONIO CAPITANI
Astrologo, giornalista, conduttore radiotelevisivo, adora la cucina e ama associarla allo zodiaco. Cancro ascendente Capricorno con luna in Gemelli, sostiene di avere i peggiori pregi e i migliori difetti di questi segni. Di certo non fa difetto di intelligenza e brio nel descrivere le influenze degli astri sul palato. A pag. 18



PER GENTILE CONCESSIONE DI ITALIANLINE

HOME MADE WITH LOVE

Prepara i più gustosi infusi di tè, erbe e fiori a casa tua con la caraffa in vetro borosilicato con filtro infusore. Ci puoi versare l'acqua calda o metterla direttamente sul fornello o nel forno a microonde. Un design elegante e lineare perfetto per le tue pause relax.



tescoma®

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

la passione in cucina.



CHE VINCA *il migliore*

DUE GIORNATE DI SFIDE AI FORNELLI, TRA CREATIVITÀ, TALENTO E PASSIONE. *AL PASTA WORLD CHAMPIONSHIP 2018*, 18 GIOVANI CHEF HANNO RESO ONORE AL CIBO PIÙ AMATO DI SEMPRE: LA PASTA. SEMPLICE, SANA, DELIZIOSA











A giudicare i piatti dei giovani in gara i quattro chef stellati (da sinistra): Luigi Taglienti, Viviana Varese, Lorenzo Cogo e Holger Stromberg, oltre alla fotografa e influencer americana Brittany Wright. A destra, il finalista Toby Wang, in rappresentanza della Cina.



PER BARILLA, PASTA = GASTRONOMIA E POSITIVITÀ

«Barilla vuole offrire il proprio supporto a questi chef talentuosi, spingendoli ad abbracciare la positività e la convivialità dello stile di vita italiano». A parlare, in occasione dell'evento, è Andrea Malservisi, Brand Equity and Communication Director del Gruppo Barilla.

La filosofia di Barilla, azienda fondata a Parma nel 1877, si basa su alcuni concetti chiave: rispetto per la materia prima, produzione sostenibile, dieta sana. A ricordarli, tra una sfida e l'altra, diversi ospiti dal mondo del food e del lifestyle: dallo chef stellato Davide Oldani, ambassador Barilla, al co-fondatore della Kitchen Theory Jozef Youssef, senza scordare la presentatrice tv Filippa Lagerbäck e il produttore del basilico di casa Barilla Giuseppe Bonati. Per tutti, quella per la pasta è una passione pura. Nel nome dell'Eat Positive.









18 chef under 35 provenienti da 17 paesi e un solo obiettivo: arrivare primi alla settima edizione del *Pasta World Championship*. Tenutosi a Milano il 24 e 25 ottobre, l'evento organizzato da **Barilla** ha acceso i riflettori sul cibo più amato al mondo: la pasta. A guidare la gara è stato il tema dell'*Eat Positive*, una sorta di promemoria del valore unico della pasta all'interno di una dieta salutare. La giuria, composta dagli chef stellati Lorenzo Cogo, Viviana Varese, Luigi Taglienti e Holger Stromberg, oltre alla fotografa e influencer Brittany Wright e, nell'ultima sfida, l'ambassador Barilla Davide Oldani, ha visto sfidarsi i giovani chef a suon di primi piatti, tra creatività e tecnica. Se nella prima sfida - *Masters Of Joy* - gli chef hanno presentato il proprio signature dish, nella *Masters Of Wellbeing* del secondo giorno i piatti sono stati concepiti in chiave benessere. Decisiva la *Masters of Mastery*, quando i due finalisti - Carolina Diaz, dagli Stati Uniti, e Toby Wang, in gara per la Cina – hanno reinterpretato lo spaghetto al pomodoro. Un grande classico, solo all'apparenza semplice. Il piatto di Carolina, con il suo sapore perfettamente bilanciato, ha conquistato tutti. A lei il titolo di *Master of Pasta 2018* (nella prossima pagina scoprite la sua storia e la ricetta che l'ha fatta vincere). Quando la pasta ispira.



OLDANI, IL SUONO DELLA PASTA

LO STELLATO DAVIDE OLDANI HA IPNOTIZZATO TUTTI CUCINANDO DEGLI SPAGHETTI AL CARTOCCIO ACCOMPAGNATO DAI SUONI DI FOOD ENSEMBLE, PROGETTO CHE UNISCE L'ARTE DELLA CUCINA ALLA MUSICA ELETTRONICA.



A VINCERE IL *PASTA WORLD CHAMPIONSHIP 2018* È STATA CAROLINA DIAZ CON UN PIATTO DI SPAGHETTI AL POMODORO

IL TOCCO *in più*



Sorriso contagioso e massima concentrazione ai fornelli: *Carolina Diaz* si è fatta notare fin da subito. È lei la vincitrice della settima edizione del *Pasta World Championship*: cresciuta in una famiglia messicana vicino Chicago, ha ereditato la passione per la cucina dal padre. Coniugando ispirazioni dalla dieta mediterranea e savoir-faire americano, ha conquistato la giuria con il suo spaghetto al pomodoro rivisitato.



Il 24 e 25 ottobre si è tenuto a Milano il *Pasta World Championship*. La vittoria è andata a Carolina Diaz, rappresentante degli USA: la sua rivisitazione dello spaghetto al pomodoro ha conquistato i giudici.

La ricetta



SPAGHETTI N.5 AL POMODORO

Il classico spaghetto al pomodoro, con un tocco messicano. Alla salsa Carolina ha aggiunto pepe e aglio, personalizzando la ricetta.

INGREDIENTI
Per 4 persone

- 2 chili di pomodorini
- 3 spicchi di aglio
- 1 tazza di olio extravergine di oliva
- 1 manciata di pepe
- 1/2 buccia di limone
- 1/2 tazza di basilico

PREPARAZIONE

- Estrarre il succo di 1 kg di pomodorini, tenendo la polpa.
- Mescolare gli altri pomodorini in olio extravergine d'oliva, salare e infornare a 200°C per 20 minuti.
- Scaldare l'olio extravergine d'oliva in pentola.
- Aggiungere l'aglio tritato e cuocere a fuoco basso fino a farlo imbiancare.
- Aggiungere la polpa di pomodoro.
- Cuocere 40 minuti a fuoco medio.
- Tritare il basilico e aggiungerlo ai pomodori.
- Aggiungere scorza di limone tritata e pepe.
- Cuocere la pasta in acqua bollente salata (o leggermente salata), seguendo le istruzioni sulla scatola.

INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2019

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.com
- **Ariete**, www.ariete.net
- **Au Maison**, www.aumaison.dk
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bosch**, www.bosch-home.com/it
- **Braun**, www2.braunhousehold.com
- **Bugatti**, www.casabugatti.it
- **Busatti**, www.busatti.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Christian Fischbacher**, www.fishbacher.com
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Corrado Corradi**, www.corrado-corradi.it
- **De'Longhi**, www.delonghi.com/it
- **Easy Life**, www.easylifedesign.it
- **Electrolux**, www.electrolux.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Girmi**, www.girmi.it
- **Hotpoint**, www.hotpoint.it
- **Hurom H-AK**, distr. da Nims, www.nims.it - nr 840 04 04 04
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Kenwood**, www.kenwoodworld.com/it - www.kcookmultismart.it
- **la Rinascente**, www.larinascente.it
- **LSA**, distr. da Maino Rappresentanze, www.mainocarlo.it www.lsa-international.com
- **LG Electronics**, www.lg.com/it
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com/en-gb
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Manufacture de Digoin**, www.manufacturededigoin.com
- **Mauviel 1830**, www.mauviel.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Normann Copenhagen**, www.normann-copenhagen.com
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Philips**, www.philips.it
- **Pinti Inox**, www.pinti.it
- **Rivadossi Sandro**, www.rivadossi.it
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Schiavon**, www.schiavon.it
- **Sen**, www.sen-factory.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com/it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Vinicave di Climadiff**, distr. da Punto De, www.puntode.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Wedgwood**, distr. da Messulam, www.messulam.net
- **Zara Home**, www.zarahome.com



VERZA: ISTRUZIONI PER L'USO

È in questo periodo dell'anno che si trovano le verze migliori, quando il freddo intenso e le gelate notturne le rendono più tenere e dolci. Su salepepe.it vi sveliamo tutti i segreti per utilizzare al meglio questo ortaggio di stagione: come pulirlo e trasformare le foglie grandi e carnose nell'ingrediente jolly per tante ricette, una più golosa dell'altra, tra condimenti per la pasta, deliziose torte salate e scenografici sformati.







LA NEWS PIÙ LETTA

Una ventina di anni fa lo davano per spacciato. Oggi, complice il boom del mercato del vino, il tappo di sughero sta vivendo una seconda giovinezza. Ed è dedicato all'industria del sughero uno degli articoli più cliccati sul nostro sito. Un virtuoso esempio di modello industriale sostenibile, con un ingegnoso sistema di riciclo dell'usato che è uno dei nostri fiori all'occhiello.

L'inverno è servito!

TANTE RICETTE, NOTIZIE E TUTORIAL PER SCEGLIERE E CUCINARE AL MEGLIO GLI INGREDIENTI DI STAGIONE ACCONTENTANDO ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI



ALTERNATIVA LIGHT

La cottura in forno è un ottimo escamotage per chi desidera ridurre i condimenti senza rinunciare al gusto. Su salepepe.it abbiamo selezionato 10 ricette, tra primi e secondi piatti, per preparare una cena sfiziosa all'insegna della leggerezza. Da provare il roastbeef con mandorle, scalogni e menta, un secondo gustoso e facile da preparare. Accompagnato con una bella insalata, è perfetto per accontentare anche gli ospiti più attenti alla linea.

LA FRUTTA SECCA SI FA DOLCE

Simbolo di fortuna e prosperità, la frutta secca è per tradizione uno degli ingredienti protagonisti del menu di Capodanno e della tavola invernale. Sul nostro sito abbiamo selezionato 10 delizie con noci, nocciole, mandorle, pistacchi, pinoli, arachidi e uvetta, tutte facili da preparare e per ogni occasione: dalle torte alle crostate, dai biscotti per la prima colazione e la merenda ai piccoli dolcetti da servire per chiudere in dolcezza il cenone o un pranzo speciale.





LE NOSTRE TECNICHE

Noto anche come spigola, il branzino è uno dei pesci di mare più pregiati, con carni sode e poche lische. Estremamente versatile, si presta a essere declinato in tante varianti. Sul nostro sito vi spieghiamo passo passo come sceglierlo e cucinarlo, intero o a filetti, in padella, al cartoccio, in forno o alla griglia.


Touché
Il resto è solo condimento.
Molino Rossetto
Farina tipo 00
100% Grano Italiano
Molino Rossetto
Farina integrale
100% Grano italiano
Molino Rossetto
Farina integrale
BIO
100% Grano italiano
Da una attenta selezione dei migliori grani di qualità superiore, nascono le **Farine 100% Grano Italiano**. Severi controlli in tutte le fasi, dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento, garantiscono sapori unici e inconfondibili. **La Farina tipo "oo"**, perfetta per qualsiasi ricetta e la **Farina Integrale di Grano tenero**, ideale per pani rustici, pizze e focacce, **anche in versione Bio**. Perché Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
Mugnai secondo natura, dal 1760
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente sul nostro sito – www.molinorossetto.com



Laura Maragliano

Evviva la Befana!

LA NOTA VECCHINA, CON LE SUE LECCORNIE E GLI AMBIGUI SENTIMENTI CHE ISPIRA, HA CASA A URBANIA, NELLE MARCHE. PATRIA DI MAIOLICHE E DOLCEZZE, LA CITTÀ LE DEDICA 3 GIORNI NO STOP. CON 4 MILA CALZE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

A chi piace essere chiamata Befana? Brutta, anziana e vestita di stracci. Rappresentata come un'amabile nonnina o come una strega, capace di incutere timore ai bambini e anche di portarseli via. Non parliamo poi della scopa, non una Nimbus Duemila alla Harry Potter, ma l'incubo di ogni massaia. Con la Befana, però, siamo cresciuti tutti: chi non ha appeso almeno una volta la calza vuota sperando che arrivasse quell'ultimo regalo che Babbo Natale aveva scordato? Per trovare luccicanti monete di cioccolato e magari anche un po' di carbone al vago sapore di menta. Chi non l'ha festeggiata con un po' di tristezza pensando all'imminente rientro a scuola? Oggi, inutile negarlo, ha perso un po' di smalto ovunque, tranne che a Urbania, l'antica Casteldurante, cittadina marchigiana della Valle del Metauro, ricca di storia e palazzi, sede preferita dei duchi Federico da Montefeltro e Maria Francesco II della Rovere dal 1.400 al 1.600. Qui da 20 anni la Befana si festeggia dal 3 al 6 gennaio e ha addirittura trovato casa nel palazzo civico attiguo alla torre campanaria. Tutta la città è coinvolta, con addobbi e luminarie, mercatini, musica e spettacoli ininterrotti. Urbania e il territorio circostante li ho visitati grazie all'incontro con Samuele Sabatini, durantino doc, giornalista Rai e promotore della festa, che mi ha portato in giro per la piccola Bologna (soprannome di Urbania per via dei molti portici e di una storia leggendaria). La cittadina è costellata di antiche chiese, del bel Palazzo Ducale, del teatro Bramante, del curioso Cimitero delle mummie e di molto altro, come il Museo della ceramica, che ricorda l'importanza che la maiolica di Casteldurante ha avuto durante il Rinascimento (contava più di 40 forni): oggi un solo laboratorio porta avanti con orgoglio l'antica arte. Si tramanda anche una vivace tradizione culinaria. Nel negozio di Francesca Guerra si possono acquistare i crostoli, vanto cittadino (a metà tra una piadina e una crescia), pasta fresca di tutti i tipi, passatelli e dolci locali come il bostrengo (ricetta nella prossima pagina), che è diventato simbolo della festa della Befana. Le 4.000 calze che il Comune appenderà per le strade di Urbania durante la festa saranno colme di dolciumi, ma soprattutto di storia, persone e prodotti che aspettano di essere conosciuti insieme a tanti borghi dell'entroterra marchigiano. Il 6 gennaio e anche dopo.



Piatto realizzato da Ceramiche D'Arte L'Antica Casteldurante, Urbania (PU)



Cultura marchigiana

Francesca Guerra, a cui dobbiamo la ricetta del bostrengo che pubblichiamo, è anche una cultrice delle tradizioni gastronomiche locali che ha raccolto sotto forma di ricette in un libro pubblicato dalla Proloco "Agenda dei sapori dell'Alta Val Metauro".



1



2



3

BOSTRENGO

PER 8 PERSONE
500 g di riso - 300 g di pane raffermo - 250 g di noci e nocciole - 250 g d'uvetta - 150 g di fichi secchi - 400 g di zucchero -1 l di latte - 3 uova - 100 g di cacao amaro - cannella la scorza grattugiata di un'arancia non trattata - 1 bicchierino di liquore - burro - zucchero a velo

● **1** Tritate le noci e le nocciole, grattugiate il pane, fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida e tagliate i fichi secchi in piccoli pezzi. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua leggermente salata e quando bolle unite il riso: lessatelo per circa 15 minuti e scolatelo al dente. Mettetelo in una grande ciotola; unite nell'ordne lo zucchero, poi il pane grattugiato, il latte e la frutta secca tritata (scolate l'uvetta). Mescolate accuratamente a ogni passaggio in modo che gli ingredienti possano essere ben amalgamati.
● **2** Aggiungete per ultimi il cacao amaro, la cannella, la scorza dell'arancia grattugiata, il liquore e le uova ben sbattute. Si dovrà ottenere un composto omogeneo, non troppo liquido; se al contrario risulta piuttosto denso unite un filo di latte e mescolate ancora.
● **3** Imburrate 2 piccole teglie da forno, (o una grande: noi ne abbiamo usata una quadrata di 24 cm di lato), dai bordi piuttosto bassi; lo spessore dell'impasto non deve superare la lunghezza dei rebbi di una forchetta: controllate infilandovi una posata. Versate il composto, scuotendo leggermente le teglie in modo che l'impasto sia uniforme. Cuocetelo in forno a calore moderato per circa un'ora. Consumatelo freddo, tagliato a losanghe e cosparso zucchero a velo. Se lo tenete al fresco si conserva una settimana senza perdere la sua fragranza.

La perfetta cacio e pepe

Sembra facile, ma anche le ricette più semplici nascondono piccoli segreti. Chi non li conosce rischia di far perdere quel tocco di magia che rende anche una semplice pastasciutta indimenticabile. La romanesca cacio e pepe è il tipico esempio. Bastano pasta di formato a piacere (il classico è quello lungo, ma non è imprescindibile), pecorino romano e pepe. E che ci vuole? Più facile della pasta al pomodoro. E invece no. Per una questione squisitamente chimica, se i tempi e i modi di mescolamento della pasta appena condita non sono perfetti si rischia che il pecorino si sciolga male e la pasta, anziché vellutata, risulti collosa, situazione che può solo peggiorare se si tenta di sciogliere i grumi con spadellata a caldo in extremis. Tutta colpa (o merito, quando si scopre il trucchetto e la ricetta riesce alla perfezione) del reticolo proteico, fatto perlopiù di caseine, che cambia secondo il tipo di formaggio e il grado di stagionatura. La fontina, per esempio, fonde omogeneamente, la mozzarella meno (piuttosto fila) e i formaggi da grattugia tendono a sciogliersi bene solo a temperature medio basse, altrimenti si trasformano in un composto di siero e grumi. Allora (come suggerisce anche Dario Bressanini, chimico e studioso di scienza in cucina) provate far emulsionare in una ciotola il cacio grattugiato con pari peso di acqua riscaldata nel forno a 50-60° e versatelo sulla pasta scolata al dente. Spolverizzate con abbondante pepe e servite un piatto da re, anzi da Imperatore capitolino.



Deliziosi profumi di stagione da spendere subito in ghiotte pietanze dolci e salate o intrappolare sotto vetro per i mesi a venire



Scorze di agrumi essiccate fai da te

Ecco un'idea sfiziosa per donare una nota aromatica a piatti dolci o salati: la polvere di agrumi. Prelevate con un pelapatate le scorze di arancia, limone, pompelmo, lime o mandarini non trattati, senza la parte bianca. Disponetele su una teglia rivestita di carta da forno ben distanziate e fatele asciugare nel forno preriscaldato a 100° per almeno 1 ora, finché saranno secche e croccanti. Lasciatele raffreddare completamente nel forno spento e riducetele in polvere finissima, un tipo di agrume per volta, con un mixer o un piccolo macinaspezie. Potete utilizzarle per profumare piatti di pesce, crostacei, ganache al cioccolato, mousse alla frutta o budini di riso. E anche per creare zuccheri e sali aromatizzati. Conservatele in vasetti di vetro a chiusura ermetica al riparo dalla luce e consumatele entro sei mesi.

Gli ingredienti invernali riservano tante sorprese e mille sfumature di gusto, tutte da provare

La conviviale fonduta svizzera

Perfetta per una cena conviviale, la fonduta al formaggio non richiede grandi preparativi. Si accompagna con ingredienti semplici da moltiplicare a piacere e va servita immediatamente. Tagliate abbondanti cubetti di pane bianco, come vuole la tradizione, o misto come usa ora. Disponete su un vassoio piccole patate lesse; cavoletti di Bruxelles, cime di broccoli, cavolfiore al vapore; fettine di mela, pera e ananas; champignon, cetriolini e cipolline sott'aceto. Grattugiate 170 g di gruyère, 170 g di emmentaler e 60 g di appenzeller (dosi per 4). In una pentola a fondo spesso riunite 8 g di amido di mais, 150 ml di vino bianco secco, 1 spicchio di aglio schiacciato e portate a ebollizione, continuando a mescolare con una frusta. Quando la salsa si addensa unite il formaggio, poco alla volta, unite sale, pepe, noce moscata, 2-3 cucchiai di Kirsch. Trasferite nell'apposito pentolino da fonduta caldo appoggiato sul fornelletto a fiamma medio bassa e chiamate gli ospiti a tavola.





Crudi, cotti, in salsa: finocchi jolly preziosi

Croccanti, profumati, ipocalorici, ricchi di potassio e vitamina C, i finocchi sono depurativi, digestivi e antinfiammatori. Non esistono davvero ortaggi femmina, quelli più tondeggianti, o maschi, più lunghi e appiattiti. Vengono chiamati così in maniera colloquiale per distinguere i primi, più buoni consumati crudi, dai secondi che danno il meglio da cotti. Ottimi in pinzimonio, in insalata con mele verdi, pompelmo rosa e songino o, alla siciliana, con arance, olive e cipolla rossa di Tropea, si trasformano facilmente in salsa veloce e rinfrescante per accompagnare bresaola o pesce al vapore frullati a crudo e conditi con olio, aceto e sale. Provateli anche passati in padella con un filo d'olio, pochissima acqua, appena morbidi, insaporiti con alici sott'olio, saltandoli a fuoco vivace finché i pesciolini si saranno sciolti. Sono deliziosi anche spolverizzati con formaggio grana e cotti finché si sarà formata una crosticina dorata, così come sbollentati, coperti di besciamella, spolverizzati di parmigiano e gratinati in forno.


1860 PERNIGOTTI
PER UN NATALE
ANCORA PIÙ DOLCE,
PERNIGOTTI.
RISCOPRI IL GUSTO
DELL'ANTICA RICETTA
DEL TORRONE PERNIGOTTI,
CON TANTO GOLOSO MIELE
E SENZA SCIROPPO DI GLUCOSIO
1860 PERNIGOTTI
IL TORRONE
RICETTA TRADIZIONALE
CLASSICO CON
MANDORLE
TRADITIONAL RECIPE
CLASSIC WITH ALMONDS
250g℮ NET WT 8,8 oz
Tradizione Pernigotti
Nuova ricetta
Solo miele
1860 PERNIGOTTI
IL TORRONE
RICETTA TRADIZIONALE
MORBIDO CON
NOCCIOLE
TRADITIONAL RECIPE
SOFT WITH HAZELNUTS
250g℮ NET WT 8,8 oz
Tradizione Pernigotti
Nuova ricetta
Solo miele
SENZA GLUTINE

Astri e cibo

PIACERI, AFFINITÀ E ATTITUDINE ALLA CONVIVIALITÀ: ECCO COME LE STELLE INFLUENZANO IL NOSTRO APPETITO. E CI INVITANO A GODERE DEL 2019

a cura di Mauro Cominelli, testo e consulenza per la scelta delle ricette di Antonio Capitani, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Table Top Milano





Piatto dorato e con bordo decorato La Rinascente, cucchiaino conchiglia Schiavon, piattino porcellana Easy Life, cucchiaino Coin casa, quaderno e penna Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6

Le stelle s'impicciano di tutto. Del nostro carattere, del nostro destino, dei nostri rapporti. E dei nostri gusti a tavola. Sì, perché anche in tema di preferenze culinarie, tutto è spesso questione di segno zodiacale: appartenere ai Gemelli significa prediligere pietanze diverse da quelle amate da chi, per esempio, nasce Pesci o Vergine. Non solo: le stelle hanno da dire la propria anche sul "casting" da mettere insieme per una cena o per un pranzo: affiancare un Toro e un Cancro significa creare generalmente un'armonia conviviale piacevole, mentre far sedere vicini Scorpione e Acquario non è sempre una genialata. Ma lo zodiaco apre anche squarci sul futuro. E segnala che per il 2019 Giove garantisce ai segni di fuoco (Ariete, Leone e Sagittario) abbondanti soddisfazioni, pure finanziarie, che Urano promette ai segni di Terra (Toro, Vergine e Capricono) innovazioni multiformi, che Giove (ancora lui!) porta conoscenze e agganci fortunati ai segni d'aria (Gemelli, Bilancia e Acquario) e che Nettuno lascia intravedere metamorfosi utili e pregevoli per i segni d'Acqua (Cancro, Scorpione e Pesci).



fuoco

ARIETE, LEONE, SAGITTARIO

Il loro appetito arde spesso imperioso come il fuoco che li governa. Va da sé che, oltre alla (elevata) qualità degli alimenti che portano (o si fanno mettere) in tavola, per tutti e tre i segni è fondamentale che le porzioni nei piatti siano cospicue: assaggini o mezze razioni li intristiscono. E rinfocolano generalmente l'antropofago che dimora inside them: se si vogliono dunque evitare sia le loro occhiate inceneritrici sia i loro morsi punitivi alle rotule del cuoco, meglio tenere conto di ciò, quando li si invita a pranzo o a cena a casa propria. I tre segni mangiano anche – tendenzialmente – alla velocità della luce, un po' sul genere pellicano, tanto che spesso le loro papille gustative non fanno in tempo ad avvertire il sapore del cibo ché questo à già finito giù nello stomaco. Le carni (cacciagione compresa), si trovano generalmente all'apice delle preferenze culinarie dei segni di Fuoco, meglio se cotte al sangue (per l'Ariete), rosolate con tutte le erbe dell'orto (Leone) o magari preparate rivolgendo una strizzata d'occhio alle tradizioni gastronomiche straniere (Sagittario). Ma anche pesce e dolci trovano solitamente disponibili i palati di questi tre ignei segni…

MILLEFOGLIE DI CARPACCIO E RADICCHIO AL FORNO

Private 2 cespi di radicchio delle radici, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo listarelle. Foderate la placca con carta da forno bagnata e strizzata e ungetela con un filo d'olio. Togliete dal frigo 400 g di carpaccio di manzo; disponete 2 fettine di carpaccio leggermente sovrapposte sulla placca, copritele con uno strato di radicchio, spolverizzate con poco parmigiano reggiano grattugiato, sale, pepe e un filo d'olio; create altri 2 strati con lo stesso procedimento. Preparate altre 3 millefoglie di carpaccio e radicchio, irroratele con un filo d'olio, profumate con qualche ciuffetto di rosmarino e cuocete in forno già caldo a 200° per 5-6 minuti. Togliete la placca dal forno, distribuite le millefoglie nei piatti, completatele con parmigiano reggiano a scaglie e servite subito. Per 4 persone.



Piatti con decori in rilievo Rosenthal, vassoio ovale e piatto piano LSA International, posate Bitossi Home, tovagliolo Zara Home, pentolino rame Mauviel 1830, stella Maison du Monde. Indirizzi a pagina 6



BOCCONCINI DI POLLO ALL'ARANCIA CON TIMO E SPECK

PER 4 PERSONE

800 g di petto di pollo - 80 g di speck in due fette - 2 arance non trattate - 1 cucchiaio di farina - 1 dl di brodo vegetale o di pollo - 3-4 rametti di timo - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate il pollo a cubi di circa 3 cm di lato. Grattugiate la scorza di 1/2 arancia, spremete 1 arancia e mezza e miscelate il succo con il brodo; riducete a spicchi la mezza arancia rimasta. Tagliate le fette di speck a pezzetti. Scaldate 3 cucchiai di olio con il burro in una larga padella antiaderente, unite lo speck e rosolatelo a fiamma vivace per 2 minuti; quando sarà ben croccante sgocciolatelo. Unite gli spicchi d'arancia, fateli saltare per 2 minuti e toglieteli.
● **2** Mettete nella padella i cubi di pollo e cuoceteli a fiamma vivace per 3-4 minuti, mescolando in continuazione. Abbassate leggermente la fiamma e spolverizzate il pollo con la farina setacciata; bagnate con il succo d'arancia preparato, regolate di sale e pepate. Proseguite la cottura per 4-5 minuti, in modo che il fondo di cottura si addensi. Riunite lo speck nella padella, profumate con il timo, mescolate e spegnete. Servite i bocconcini di pollo ben caldi con gli spicchi d'arancia rosolati.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **370 cal/porzione**



GNOCCHI ALLA ROMANA CON CARCIOFI E PANCETTA AFFUMICATA

PER 6 PERSONE
1 litro di latte - 250 g di semolino - 2 uova - 120 g di burro + quello per imburrare - 100 g di provola affumicata grattugiata - 80 g di grana padano grattugiato - 6 carciofi - 1 limone - 1 spicchio d'aglio - 80 g di pancetta affumicata a cubetti - olio extravergine d'oliva - paprica affumicata - noce moscata - sale - pepe

● **1** Portate il latte a ebollizione in una pentola con un pizzico di noce moscata, di paprica affumicata, sale e pepe. Versate il semolino a pioggia mescolando con una frusta e proseguite la cottura per 7-8, mescolando in continuazione. Fuori dal fuoco incorporate le uova, 60 g di burro, la provola e metà del grana padano. Imburrate una teglia rettangolare, versate il semolino, stendetelo con una spatola unta con olio a 1 cm di spessore e fatelo raffreddare completamente.
● **2** Eliminate le foglie esterne più dure, le punte e i gambi dei carciofi; divideteli a metà, privateli del fieno interno, tagliateli a spicchietti di 3-4 mm di spessore e immergeteli man mano in acqua fredda acidulata con il succo del limone. Saltate i carciofi in una padella a fuoco vivace con 4 cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato per 4-5 minuti, unite la pancetta e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Eliminate l'aglio, salate, pepate, spegnete e tenete in caldo.
● **3** Tagliate il semolino in dischi con un tagliapasta di 5 cm di diametro e disponeteli leggermente accavallati tra loro in una teglia imburrata. Insaporite gli gnocchi con il burro a fiocchetti e il grana padano rimasti e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti; lasciate gratinare sotto il grill per 2 minuti. Versate i carciofi e il loro fondo di cottura sugli gnocchi e servite subito.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 35 minuti ● 670 cal/porzione

POLPO ARROSTO CON CHIPS DI PATATE E MAIONESE NERA

Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, immergete 1 polpo pulito di circa 1 kg e cuocetelo per 45 minuti; spegnete e fate raffreddare il polpo nella sua acqua. Mescolate in una ciotolina 4 cucchiai di maionese pronta con 1 bustina di nero di seppia. Sbucciate 2 patate a pasta gialla e 2 patate viola e riducetele a fettine di 1-2 mm di spessore con una mandolina. Friggete le chips poche alla volta in abbondante olio di semi di arachidi caldo, finché risulteranno dorate. Sgocciolatele su una teglia foderata con carta assorbente da cucina e diponetele in forno caldo, ma spento. Scaldate una bistecchiera e, quando sarà rovente, copritela con un foglio di carta da forno. Intanto, sgocciolate il polpo, separate i tentacoli dalla testa e tagliate quest'ultima a metà. Ungete i pezzi di polpo con poco olio e grigliateli sulla carta da forno 2-3 minuti per parte. Distribuite polpo e chips nei piatti, salate e profumate con una macinata di pepe. Guarnite con qualche fiore del cappero e servite con la maionese nera a parte. Per 4 persone.



Bicchiere, agendina e stellina Maison du Monde, piatto porcellana Artisanal Easy Life, forchetta Schiavon, piattino e ciotolina Coincasa. Indirizzi a pagina 6

terra

TORO, VERGINE, CAPRICORNO

Sono generalmente onnivori, anche se in modo differente. Il Toro ha un palato da vero gourmand, la Vergine è una tendenziale salutista, il Capricorno ama semplicemente mangiare. In ogni caso sono tutti e tre la gioia di chi li invita a pranzo o a cena, poiché non di rado essi lucidano i piatti a scarpettate, senza lasciare neanche una traccia di avanzo. Purché si cucini bene. Come di solito cucinano bene loro: il Toro le pietanze della tradizione e i cibi legati al territorio, la Vergine i prodotti della terra (ed è la regina delle conserve, meglio se realizzate con frutta e verdure biologiche), il Capricorno praticamente tutto (talvolta con quel pizzico di amore per gli "sperimentalismi" che magari agli altri due segni manca). Senza contare che – a scanso di ascendenti e pianeti natali collocati in angoli di cielo che affermino il contrario – amano il vino buono (il Toro i vini rossi, la Vergine i bianchi e i rosé, il Capricorno tutti, bollicine in primis). Anzi, diffidano quasi degli astemi. O, comunque, non li comprendono: "come si fa a pasteggiare con acqua e bibite zuccherate?" si chiedono. Consiglio per chi li inviterà nel 2019: inventatevi per loro un menu "fusion" che armonizzi tradizione e innovazione, rassicurazione e azzardo, evocazione delle loro radici e cosmopolitismo. Compito forse arduo, ma non impossibile…



aria

GEMELLI, BILANCIA, ACQUARIO

Sono i segni più estrosi e meno inclini a restare inchiodati a tavola per ore in pranzi di lavoro, di nozze o di famiglia. Amano tendenzialmente il desco colorato, sono attenti ai particolari della mise en place, adorano gli assaggi, la giocosità del mangiare, lo spirito di aggregazione derivante da una cena ben riuscita, stupirsi e stupire. I Gemelli, per entrare più nello specifico, anche a tavola avvertono l'esigenza di divertirsi, sono spesso attratti dagli stuzzichini, dal fingerfood, dalle guantiere piene di vol au vent e dalle bourguignon con gli amici; la Bilancia evidenzia anche a tavola le proprie buone maniere, l'attenzione per il dettaglio, la predisposizione a tenere viva la conversazione. Anche se il suo affascinante eloquio è spesso venato di quella freddezza aristocratica che dà l'impressione che si stia parlando con la celletta del freezer, più che con un commensale umano. Le piacciono tendenzialmente le pietanze semplici, perché per la Bilancia il sostantivo "semplicità" rimane sempre e comunque sinonimo di eleganza. L'Acquario è, in linea di massima, bastian contrario, ma a tavola non disdegna la pasta e fagioli o il bucatino all'amatriciana, specie se presentati con un impiattamento insolito e creativo. Non gli dispiace tuttavia sperimentare ricette, gusti e accostamenti di sapori contrastanti. Ma ciò che preferisce sopra ogni cosa è organizzare tavolate con amici vari e variegati, magari su terrazzi assolati, in una perenne atmosfera da "Le fate ignoranti"...



DATTERI AL FORMAGGIO DI CAPRA E CRUDO CON GLASSA AL BALSAMICO

Mescolate 100 g di formaggio caprino con 1 cucchiaio di granella di mandorle; denocciolate 20 grossi datteri e farciteli con il mix di formaggio preparato. Avvolgete ciascun dattero con 1/2 fettina di prosciutto crudo e disponeteli in una teglia foderata con carta da forno bagnata, strizzata e unta con poco olio. Spolverizzate i datteri farciti con poca altra granella di mandorle e con qualche ciuffetto di rosmarino. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, finché il prosciutto risulterà croccante. Intanto riunite 50 g di miele fluido e 50 ml di aceto balsamico in un pentolino e fate restringere fuoco bassissimo per 10 minuti, in modo da ottenere una glassa. Trasferite i datteri in un piatto da portata, spolverizzateli con una macinata di pepe e serviteli subito con la glassa al balsamico tiepida o a temperatura ambiente. Per 4 persone.



Piatto ovale Livellara, tovagliolo Busatti, piatto con coppetta e piattino Easy Life, cucchiaino Cargo, bicchiere LSA International, vassoio vetro Zara Home. Indirizzi a pagina 6



VELLUTATA DI CAVOLFIORE CON BURRO E NOCCIOLE ALLO ZAFFERANO

PER 4 PERSONE
1 grosso cavolfiore - 1 grande patata - 1 litro circa di brodo vegetale - 50 g di burro - 1 bustina di zafferano - 4-5 foglia di salvia - 80 g di nocciole non spellate - grana padano grattugiato - sale - pepe

● **1** Lavate il cavolfiore e dividetelo in cimette. Sbucciate la patata e tagliatela a pezzetti. Trasferite le verdure in una pentola e copritele con il brodo. Portate a ebollizione e cuocete per circa 20 minuti, fino a quando gli ortaggi risulteranno teneri; regolare di sale, pepate e frullate il tutto con un frullatore a immersione.
● **2** Intanto, fate fondere il burro in un pentolino antiaderente con le foglie di salvia, lo zafferano e le nocciole spezzettate. Suddividete la vellutata preparata nelle ciotole individuali e completate con il burro allo zafferano e le nocciole. Servite subito con il grana padano a parte.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 240 cal/porzione

BUDINO DI CIOCCOLATO AL LATTE CARAMELLATO

PER 4 PERSONE
1 lattina di latte condensato da 379 g - 80 ml di panna fresca - 200 g di cioccolato fondente - 60 g di burro - 3 uova - 90 g di zucchero di canna - 1 bustina di vaniglina - 60 g di farina di mandorle - cacao in polvere

● **1** Mettete la lattina chiusa di latte condensato in una pentola, copritela con acqua fredda, portate a ebollizione e fate sobbollire per 2 ore, aggiungendo altra acqua calda se necessario. Sgocciolate la lattina, fatela raffreddare completamente e apritela: avete ottenuto una crema di latte caramellata. Disponete 4 cucchiai di crema in una ciotola, stemperatele con la panna e suddividetele in 4 ciotole resistenti al calore.
● **2** Spezzettate il cioccolato, trasferitelo in una ciotola con il burro a pezzetti e fateli fondere a bagnomaria. Sgusciate le uova in un'altra ciotola, unite lo zucchero e montatele con le fruste elettriche per 5-6 minuti. Incorporate alle uova il cioccolato fuso, la farina di mandorle e la vaniglina e suddividete il composto nella ciotole sopra la crema caramellata. Trasferite le ciotole su una teglia e infornatele per 20 minuti finché i budini risulteranno cotti in superficie, ma ancora morbidi al centro. Spolverizzateli con cacao in polvere e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 2 ore e 20 minuti** ● **960 cal/porzione**



INSALATA DI AGRUMI SPEZIATA CON ZABAIONE AL CIOCCOLATO BIANCO

Avvolgete in un foglietto di carta da forno 1 cucchiaino di pepe rosa, 1,5 cucchiaini di semi di sesamo tostati, 1/2 cucchiaino di semi di finocchio, 1/2 cucchiaino di pepe nero, 1/4 di cucchiaino di sale rosa dell'Himalaya e schiacciate con il batticarne, in modo da ottenere un mix ben sbriciolato. Mescolate il mix con 3 cucchiai di miele fluido e 1 cucchiaio di succo di limone o di lime. Sbucciate 3 arance, 2 mandaranci e 1 pompelmo rosa, eliminanado anche la pellicina bianca esterna, e tagliateli a fette di 1/2 cm di spessore. Distribuiteli nei piatti e irrorateli con

il miele speziato preparato. Mettete in una ciotola resistente al calore 6 cucchiai di zucchero, 5 cucchiai di Sherry o altro vino liquoroso a piacere, 4 tuorli e 2 cucchiai di acqua. Mettete la ciotola su una casseruola in misura con acqua in leggera ebollizione e montate il composto con le fruste elettriche 4-5 minuti, perché risulti gonfio e spumoso. Togliete dal bagnomaria, unite 30 g di cioccolato bianco tritato e mescolate per scioglierlo. Versate sugli agrumi e servite. Per 4 persone.



Tovagliolo Zara Home, ciotolina e cucchiaio d'argento Schiavon, piatto a corona Virginia Casa, forchetta e cucchiaino Bitossi Home, ramequin da forno Coincasa. Indirizzi a pagina 6



acqua

CANCRO, SCORPIONE, PESCI

Preferiscono solitamente le pietanze che sanno di "amore". Amore profuso nella preparazione, amore nel sapore, che deve essere avvolgente e sensuale come un abbraccio, amore che sfami l'anima, oltre che il palato, col proprio potere evocativo di atmosfere lontane… Il Cancro è spesso fan dei dolci. Oltre che dei piatti che gli ricordino la mamma alle prese coi fornelli, il pranzo della domenica, le tradizioni del Natale e di ogni festa comandata. Lo Scorpione ama tendenzialmente i sapori forti, gli uppercut al palato, i gusti speziati come la sua natura di amante "all'arrabbiata". Ed è in genere il commensale meno schifiltoso: mangia infatti anche ciò che ad altri provoca orrore, dalle "gioie" di toro, alle interiora, dalle lumache alle anguille, dalla testina alle rane. Ai Pesci piace quasi tutto. Anche i pesci. Purché ogni pasto sia accompagnato da buoni vini (quanto piace loro libar nei lieti calici prima, durante e dopo il pasto!). La caratteristica che accomuna i segni d'Acqua? La predisposizione agli sbalzi d'umore. Al primo presentarsi di uno dei loro frequenti spleen vanno però frenati. Magari con del cioccolato. Che amano molto. E che stimola il loro slancio fornicatorio.

La nostra scuola si rinnova e fa il bis

UNA NUOVA SEDE NEL CAPOLUOGO LOMBARDO E UN SECONDO SPAZIO A BRESCIA



MILANO

LA MAGIA DEL FOOD TRA ARREDI DI DESIGN E TECNOLOGIA

LA LOCATION
La nostra scuola cambia sede e si trasferisce in uno spazio contemporaneo, concepito come ambiente conviviale e multifunzionale. **NEFF Collection Brand Store** è un palcoscenico ideale, dove chi ama la cucina può scoprirne i mille segreti e lasciare libera la fantasia, accompagnato nel percorso da professionisti del settore. Lo Store è facilmente raggiungibile, situato tra la Stazione Centrale e Corso Venezia, Milano.







1



2

3



4



5



6



7



8





Linee elegantemente minimal, luce e leggerezza lignea declinate su due livelli: la scalinata porta al piano inferiore con le aree experience, training e ben 16 postazioni per la scuola di cucina.



I DOCENTI

Chef, insegnanti, maghi dei fornelli, i docenti della Scuola di cucina di Sale&Pepe di Milano sono pronti a guidare gli appassionati in corsi e percorsi legati al mondo del food, ricchi di momenti di intrattenimento, divertimento e condivisione. I corsi a Milano sono tenuti da professionisti come Alice Balossi (1), perché la pasticceria è per tutti; Stefano Grandi (2), che reinterpreta la tradizione delle cucine italiana e lombarda; Patrizia Riggi (3), per cui creatività in cucina vuol dire anche decorazione della tavola; Cristiano Bonolo (4), l'originale Vegoloso; Keiko Irimajiri (5), esperta di cucina casalinga giapponese; Eva Golia (6), resident chef della scuola e insegnante Aici; Michele Maino (7), chef vegetariano cosmopolita e indagatore dell'anima; Paola Sgadari (8), insegnante Aici per tecniche e cucina di tradizione. Uno staff di professionisti che, con verve e simpatia, all'insegna del divertimento, sa stimolare l'approccio alle materie prime e alla preparazione, perché ogni lezione sia un'esperienza a 360°.

I CORSI

I corsi di cucina, creati ad hoc dagli chef della scuola, offrono sia una formula di incontri in modalità **soft** durante la pausa pranzo - con showcooking e degustazione - sia una formula **attiva** in orario serale, dove i partecipanti potranno usufruire di postazioni individuali per "mettere le mani in pasta" e gustare a fine serata i piatti preparati insieme. Un sabato al mese è previsto un opening per percorsi specializzati di cucina di 8 ore, corsi di formazione legati al food blogging, eventi aperti al pubblico.

GLI SPONSOR

Importanti aziende del settore hanno scelto come partner la Scuola, che offre ai partecipanti l'uso di prodotti di qualità eccellente e delle migliori attrezzature, come gli elettrodomestici **Neff**; le materie prime fresche di **Cortilia**; le golose declinazioni del cioccolato extra **Emilia** della **Dolciaria Luigi Zaini**; gli aceti di produzione artigianale di **Mengazzoli**; la ricca gamma di farine di **Molino Rossetto**; il fresco di mare della **Pescheria Spadari**; il riso Carnaroli autentico della **Riserva San Massimo**; i vini e i prodotti dell'***Azienda* Agricola Sommariva.**

Main partner:
NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

Sponsor tecnici:
Cortilia
LA CAMPAGNA A CASA TUA
Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913
Mengazzoli
Molino Rossetto
Pescheria Spadari
Riserva San Massimo
Sommariva
TRADIZIONE AGRICOLA DAL 1915

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Neff Collection Brand Store c/o DESIGNelementi Via Lazzaretto 3 - 20124 Milano
(M1 fermata Porta Venezia /M3 fermata Repubblica)
Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it oppure chiama lo 02 75423300
il martedì e il giovedì dalle 14:00 alle 18:00

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe



BRESCIA

UN ESCLUSIVO PUNTO DI RIFERIMENTO PER I FOODIE LOCALI



LA LOCATION

La Scuola di cucina di Sale&Pepe rilancia e raddoppia, questa volta a Brescia. Siamo all'interno di Elnòs Shopping a Roncadelle: è qui che ha appena aperto Elnòs Kitchen by Sale&Pepe, trecento metri quadri elegantemente arredati in uno stile che coniuga abilmente efficienza e design. Il grande spazio multifunzionale sarà aperto sette giorni su sette: in diversi momenti della giornata si alterneranno corsi, eventi e laboratori di cucina, in un ricco programma di attività rivolto sia agli adulti sia ai più piccoli.





ELNÒS KITCHEN BY SALE&PEPE
Centro commerciale ELNÒS Shopping, via Luigi Einaudi, 25030 Roncadelle (BS)
Per informazioni scrivi a: info.elnoskitchen@gmail.com

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: kitchen.elnosshopping.info**
www.facebook.com/ELNOSKitchen





Elnos Kitchen by Sale&Pepe comprende un'impeccabile cucina professionale con 12 postazioni individuali. Grandi monitor alle pareti consentono agli iscritti di partecipare attivamente alle attività e seguire gli chef docenti passo per passo.



1



2



3



LE DOCENTI

Cucina come convivialità, stare bene insieme e condividere momenti di svago e apprendimento. È il fil rouge che lega le chef, maestre della Scuola di cucina di Sale&Pepe a Brescia. Le vivaci e trascinanti docenti sono pronte a trasmettere le loro competenze attraverso corsi che vanno dalla sfida (vinta) di Doriana Pancani (1), esperta nell'uso delle spezie, che si occupa anche delle cucine speciali - gluten free, senza lattosio e vegetariana alle lezioni irresistibili per i bambini dai 5 anni proposte da Giovanna Favarato (2). Eleonora de Marchi (3) incuriosce e affascina con la sua attenzione alle sollecitazioni sensoriali e il suo bagaglio gustativo, alimentato dai viaggi. Le tre chef di Brescia collaborano anche su Milano.

I CORSI

La scelta di attività in cui cimentarsi è davvero ampia. I corsi sono suddivisi in moduli singoli per adulti e per coppie; ci sono anche percorsi a più lezioni e, soprattutto nel week end, appuntamenti golosi dedicati ai bambini. Sono previste anche lezioni a 4 mani, genitori-figli, guidati dalle chef che si succederanno ai fornelli per coinvolgere i partecipanti nell'esperienza. Sono previsti 3 corsi al giorno durante la settimana e 2 nel week end. Inoltre, non mancheranno appuntamenti speciali, showcooking ed eventi.

GLI SPONSOR

Elnòs Kitchen by Sale&Pepe collabora con importanti sponsor, una partnership che vede in prima linea i brand **Moulinex**, che firma i piccoli elettrodomestici; **Cortilia**, con le migliori materie prime e prodotti selezionati; **Dolciaria Luigi Zaini**, con le golose declinazioni del cioccolato extra **Emilia**; **Mengazzoli**, acetificio mantovano di tradizione; **Molino Rossetto**, con la sua gamma di farine di altissima qualità; la **Riserva San Massimo** con il suo Carnaroli Autentico.

Sponsor tecnici:

Moulinex

Cortilia LA CAMPAGNA A CASA TUA

Emilia Zàini Cioccolato dal 1913

Mengazzoli

Molino Rossetto

Riserva San Massimo



Mezzanotte e dintorni

PIATTI SPECIALI DA OFFRIRE AGLI AMICI IN UN BUFFET O PROPORRE COME CONTRAPPUNTO GUSTATIVO NEL MAGICO MOMENTO DEL BRINDISI OPPURE DEDICARE AGLI IMMANCABILI AUSPICI PER L'ANNO NUOVO

a cura di Mauro Cominelli, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



Torta salata con porri e cipollotti
pag. 40

Piatti Au Maison, Plaid in lana Coincasa, stelle, tazze e ghiande decorative La Rinascente, tessuti in lino Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



Terrina gelatinata con salmone affumicato e barbabietola

pag. 40

Vassoio Lene Bjerre, plaid Au Maison, ciotola La Rinascente. Indirizzi a pagina 6



SPAGHETTI ALLA CARBONARA TARTUFATA

PER 6 PERSONE
480 g di spaghettoni - 2 uova - 4 tuorli - 2-3 cucchiai di panna acida - 100 g di prosciutto crudo non troppo magro in 4 fette - 60 g di pecorino grattugiato - 20 g di tartufo nero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a julienne il prosciutto e rosolatelo in una padella antiaderente con 1 cucchiaio di olio; sgocciolate il prosciutto. Mescolate in una grande ciotola le uova, i tuorli, la panna e metà tartufo tagliato a listarelle sottili.
● **2** Cuocete gli spaghettoni in acqua bollente salata. Riaccendete il fuoco sotto la padella con il grasso del prosciutto, scolate gli spaghettoni e trasferiteli nella padella. Dopo 1 minuto versate il tutto nella ciotola con la crema di uova, unite il pecorino e mescolate per 30 secondi. Distribuite gli spaghetti nelle ciotole individuali e completate con il prosciutto croccante, una macinata di pepe e il tartufo rimasto tagliato a lamelle sottili.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 480 cal/porzione

Plaid Au Maison, tessuto in lino Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

INSALATA DI LENTICCHIE BELUGA CON PUNTARELLE E SALTIMBOCCA DI ACCIUGHE ALLA SALVIA

PER 6 PERSONE

400 g di lenticchie Beluga - 1 cespo di puntarelle - 1 foglia di alloro - 3 spicchi d'aglio - 24 acciughe fresche aperte a libro - 24 foglie di salvia - 2 cucchiai di pangrattato - 1 cucchiaio di pasta di acciughe - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate le puntarelle sottili, disponetele in una ciotola con acqua e ghiaccio e mettete in frigo per 2-3 ore, in modo che si arriccino. Lessate le lenticchie in acqua bollente non salata con l'alloro e 1 spicchio di aglio in camicia per circa 30 minuti. Spegnete, salate e lasciate raffreddare nell'acqua di cottura; eliminate l'aglo.
● **2** Disponete in una ciotolina lo spicchio d'aglio rimasto sbucciato e tagliato in 4 pezzi. Aggiungete 3 cucchiai di aceto, 5 cucchiai di olio, la pasta di acciughe e abbondante pepe; montate la salsa con una frustina ed eliminate l'aglio. Sgocciolate puntarelle e lenticchie e conditele con la salsa preparata.
● **3** Tostate il pangrattato in padellino antiaderente con 1 spicchio d'aglio sbucciato e 1/2 cucchiaio di olio; eliminate l'aglio, regolate di sale e pepate. Spolverizzate la polpa delle acciughe con poco pangrattato, disponete sopra ciascuna 1 foglia di salvia, arrotolatele e fissatele con uno stecchino. Cuocetele con 3-4 cucchiai di olio ben caldo in una padella antiaderente per 2-3 minuti, girandole una volta. Salatele, pepatele e servitele con l'insalata di lenticchie e puntarelle.

FACILE ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 40 minuti ● 160 cal/porzione





Pacchetti di cotechino in crosta con salsa di lenticchie

pag. 40


Sir Winston Tea
FINEST TEA TRADITION
UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ
Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea
Sir Winston Tea
BIO
TÈ VERDE BIO
Sir Winston Tea
FINEST TEA TRADITION
CURCUMA
TÈ VERDE
Sir Winston Tea
ZENZERO E ARANCIA
Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.
www.sirwinstontea.it



TORTA GRECA DEL PRIMO DELL'ANNO

PER 10 PERSONE
400 g di farina - 300 g di burro + quello per lo stampo - 250 g di zucchero a velo + quello per il decoro - 4 uova - 0.8 dl di latte - 1 cucchiaino di lievito - la scorza grattugiata di 2 arance non trattate - 1 baccello di vaniglia - noce moscata - sale

● **1** Mettete il burro morbido e lo zucchero in una ciotola e montate gli ingredienti con le fruste elettriche per 10 minuti, in modo da ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate le uova, uno alla volta, montandole con le fruste per 2-3 minuti ciascuna. Unite i semi della vaniglia, una grattata di noce moscata e la scorza delle arance e montate ancora per 1 minuto. Infine versate il latte a filo, mescolando con una spatola.
● **2** Unite al composto la farina, il lievito e un pizzico di sale setacciati, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto. Imburrate uno stampo di 26 cm di diametro e foderatelo con un foglio di carta forno; versate metà del composto e disponete sopra 1 moneta ben lavata.
● **3** Versate il resto del composto e livellatelo. Cuocete in forno caldo a 180° per 1 ora. Decorate la torta fredda con zucchero a velo e servite. Secondo tradizione, chi troverà la moneta nella sua fetta sarà fortunato tutto l'anno.

FACILE ● Preparazione 30 minuti
● Cottura 1 ora ● 520 cal/porzione

Vassoio La Rinascente, piatto e plaid Au Maison, tessuto in lino Forme di Farina, americana Society Limonta, portacandela Norman Copenhagen. Indirizzi a pagina 6

TORTA SALATA CON PORRI E CIPOLLOTTI

PER 10 PERSONE
1 confezione di pasta fillo di circa 250 g - 3 grandi porri - 2 cipollotti - 30 g di prezzemolo - 250 g di ricotta - 200 g di formaggio feta - 200 di yogurt greco - 1 cucchiaio di pangrattato - 2 uova - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Eliminate la parte verde e le radichette dei porri, affettateli e metteteli in una casseruola con 1 bicchiere di acqua; cuocete per 15 minuti mescolando di tanto in tanto, unite i cipollotti affettati finemente, 4-5 cucchiai di olio e proseguite la cottura per 4-5 minuti. Tritate il prezzemolo, mescolatelo con la ricotta, la feta sbriciolata e lo yogurt. Amalgamate anche i porri e i cipollotti tiepidi, le uova, il pangrattato, sale e pepe.
● **2** Rivestite uno stampo a cerniera di 22-24 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata. Spennellate di olio 5 fogli di pasta fillo e metteteli uno sopra l'altro, sfalsandoli di 45 gradi uno rispetto all'altro. Mettete i fogli nello stampo, lasciandoli fuoriuscire dai bordi. Versate il ripieno e coprite con 2 fogli di pasta fillo spennellati con olio.
● **3** Arrotolate verso l'interno la pasta fillo che fuoriesce dallo stampo, creando un cordoncino; spennellate la superficie con olio e incidetela in 10 spicchi con la punta di un coltello. Cuocete nel forno caldo 180° per 45 minuti, alzate la temperatura a 200° e proseguite la cottura per 5 minuti. Servite la torta tiepida.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti ● 520 cal/porzione

TERRINA GELATINATA CON SALMONE AFFUMICATO E BARBABIETOLA

PER 6 PERSONE
- 1,5 dl di panna fresca - 1,5 dl di yogurt greco magro - 1 limone - 300 g di salmone affumicato in 2 trancetti - 20 g di gelatina in fogli - 1 mela Granny Smith - 1 barbabietola al forno - sale per il court bouillon: 2 cipolle - 2 carote - 1 gambo di sedano - 2 foglie di alloro - qualche gambo di prezzemolo - 2-3 rametti di timo - 4 dl di vino bianco secco - 2 cucchiai di aceto di sherry - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di sale grosso - qualche grano di pepe

● **1** Il giorno prima mescolate lo yogurt e la panna in una ciotola e fate riposare a temperatura ambiente per 2-3 ore. Aggiungete qualche goccia di limone, mescolate e mettete la ciotola in frigo fino al momento di servire.
● **2** Per il court bouillon, pulite e tagliate a pezzetti tutte le verdure; rosolatele in una casseruola con 1 cucchiaio di olio, sfumatele con l'aceto, versate il vino bianco, 2 litri di acqua fredda, le erbe aromatiche e il sale. Fate sobbollire senza coperchio per 1 ora, unendo il pepe 15 minuti prima della fine della cottura. Fuori dal fuoco aggiungete 50 g di salmone tagliato a dadini e lasciate riposare per 10 minuti. Filtrate il court bouillon, misuratene 1 litro, riportatelo a bollore e fatevi sciogliere la gelatina, prima ammollata in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzata; fate intiepidire il composto. Tagliate 1/2 barbabietola a dadini, metteteli in una garza e spremeteli con la mano, lasciando cadere il liquido nel composto di gelatina.
● **3** Versate 1 cm di gelatina in uno stampo rettangolare di circa 1,2 litri e mettete in freezer per 10 minuti. Intanto, dividete il salmone rimasto a listarelle. Riducete la barbabietola restante e la mela sbucciata e privata del torsolo a bastoncini; irrorate la mela con succo di limone.
● **4** Ponete sopra la gelatina rassodata qualche pezzo di salmone, di barbabietola e di mela, coprite con poca altra gelatina fluida e mettete in freezer per 10 minuti. Create altri strati con lo stesso procedimento, in modo da esaurite tutti gli ingredienti. Trasferite la terrina in frigo per 6 ore. Immergete il fondo dello stampo in un contenitore con acqua calda, sformate la terrina in un piatto da portata e servitela a fette spesse con la panna acida preparata e, se vi piace, con bastoncini di mela.

ELABORATA ● Preparazione 1 ora ● Cottura 1 ora ● 240 cal/porzione

PACCHETTI DI COTECHINO IN CROSTA CON SALSA DI LENTICCHIE

PER 6 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia già stesa rettangolare - 300 g di cotechino già cotto - 50 g di mostarda senapata - 2 cucchiai di pangrattato - 1 tuorlo - 300 g di lenticchie rosse decorticate - 1 spicchio d'aglio - 3 scalogni - la parte verde di 1 cipollotto - 1 cm di zenzero fresco - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 1/2 cucchiaino di semi di cumino - 1/2 cucchiaino di curcuma - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Mettete le lenticchie in una casseruola con 1 litro di acqua, lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine e l'aglio sbucciato; cuocete a fuoco medio per circa 20 minuti. Aggiungete il concentrato di pomodoro e proseguite la cottura per 10 minuti, mescolando spesso in modo che le lenticchie si disfino. Regolate di sale, insaporite con la curcuma e una macinata di pepe e spegnete.
● **2** Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli appassire in una casseruolina con 2-3 cucchiai di olio, il cumino, la parte verde del cipollotto a fettine e un pizzico di sale. Versate il tutto nella casseruola con le lenticchie, mescolate e tenete in caldo.
● **3** Srotolate la pasta sfoglia e dividetela in tanti quadrati di 10 cm di lato. Mettete 1/2 cucchiaio di pangrattato al centro di ogni quadrato, disponete sopra 1 fetta di cotechino privato del budello e qualche pezzetto di mostarda. Chiudete i quadrati di sfoglia a pacchetto e spennellateli con il tuorlo sbattuto. Cuocete in forno già caldo a 200° per 15 minuti. Servite i pacchetti caldi con la crema di lenticchie preparata.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 1 ora ● 390 cal/porzione

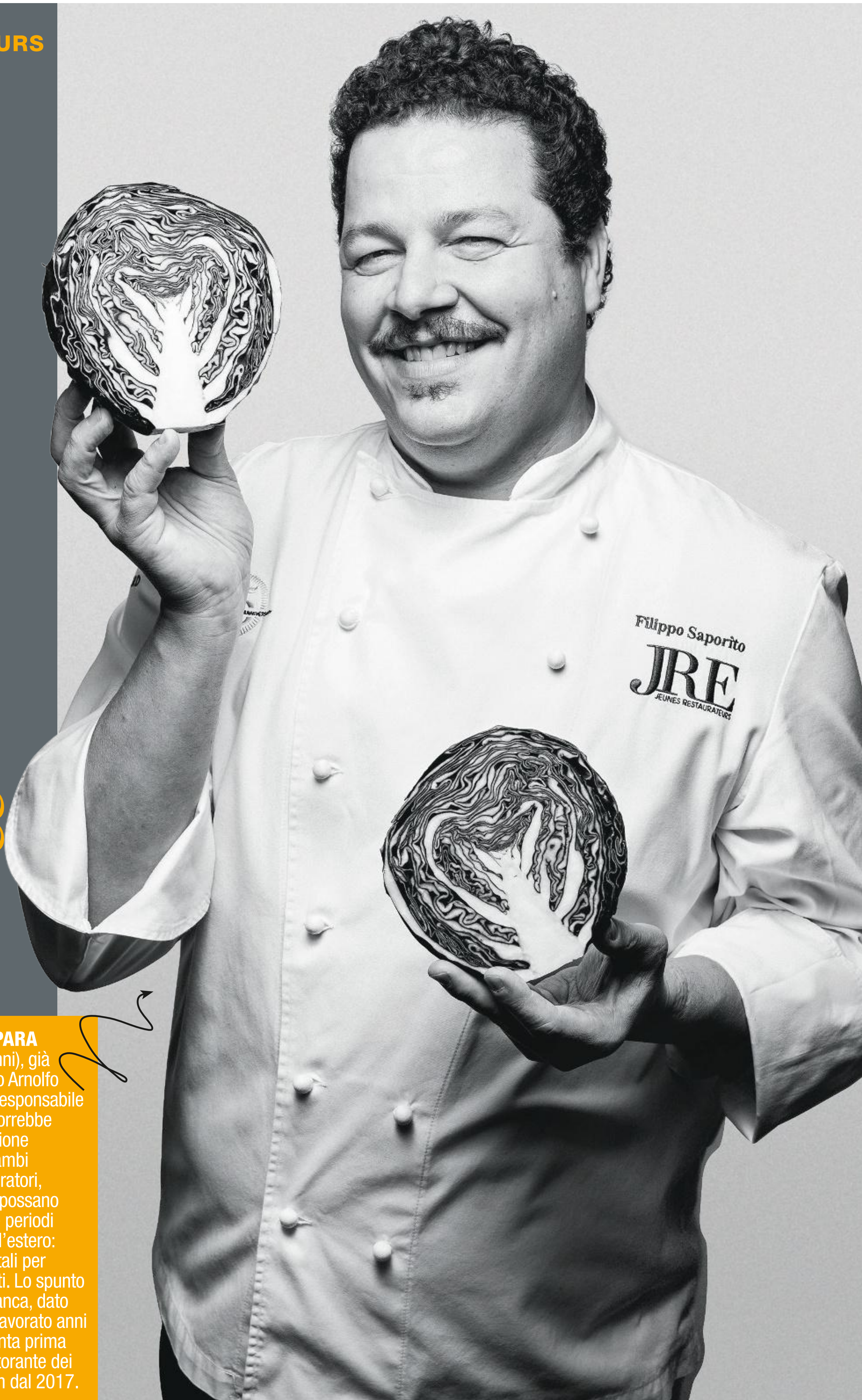


La Storia Continua.
Gambero Rosso
TRE BICCHIERI
RISERVA DUCALE ORO
2014
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
GRAN SELEZIONE
2014
RUFFINO
DAL 1877
OFFICINAGRAFICA
BEVI RESPONSABILMENTE

JEUNES RESTAURATEURS

Filippo Saporito

La leggenda dei frati



VIAGGIANDO SI IMPARA
Filippo Saporito (46 anni), già sous-chef al blasonato Arnolfo di Colle Val d'Elsa, è Responsabile Europa di JRE, dove vorrebbe favorire la semplificazione burocratica per gli scambi professionali tra i ristoratori, in modo che i giovani possano organizzare agilmente periodi di lavoro qualificato all'estero: esperienze fondamentali per spalancare gli orizzonti. Lo spunto autobiografico non manca, dato che con la moglie ha lavorato anni a Parigi, Berlino e Atlanta prima di aprire insieme il ristorante dei sogni, 1 stella Michelin dal 2017.



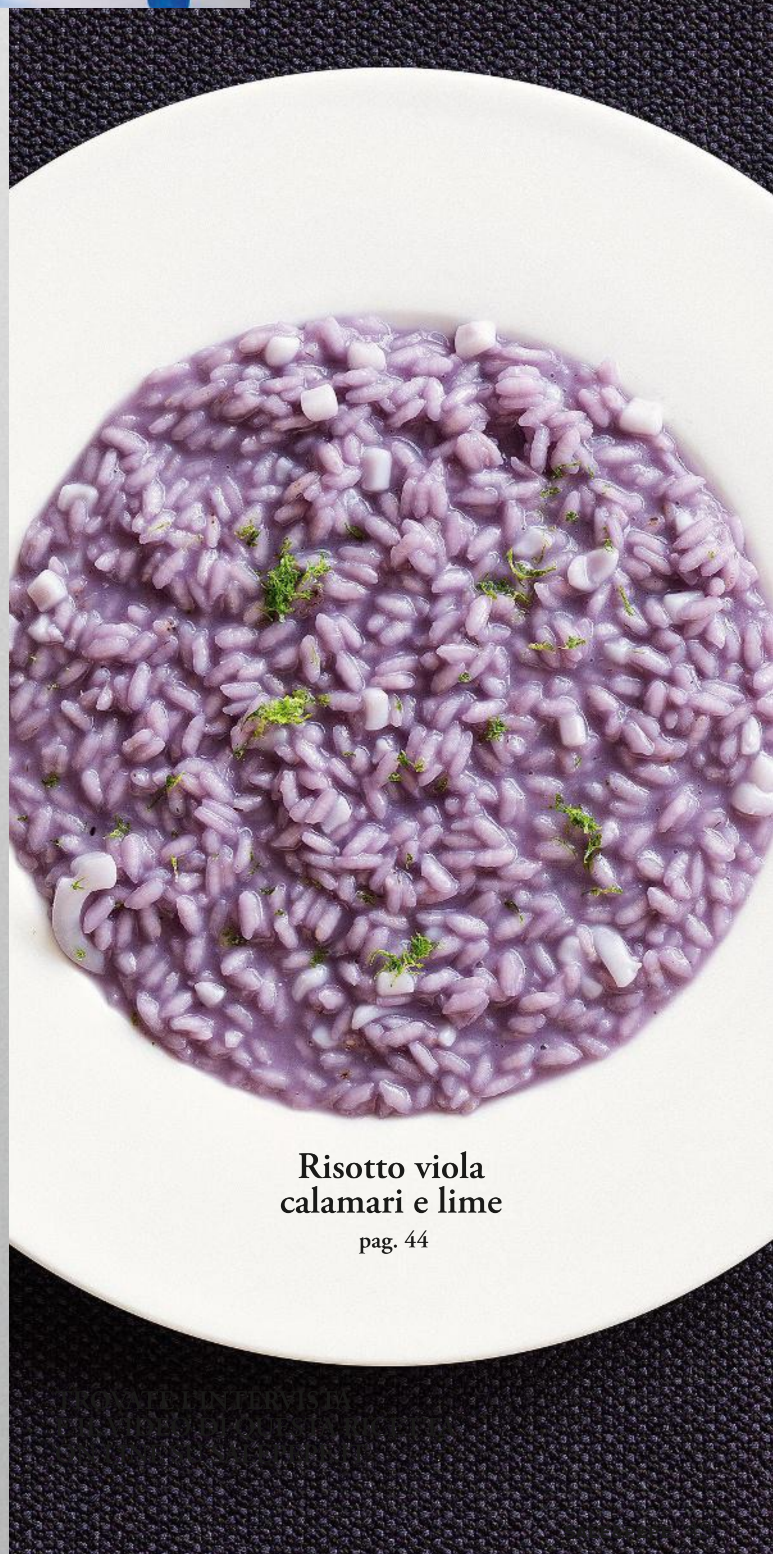


IL RISTORANTE di Filippo Saporito e Ombretta Giovannini, aperto a Firenze nel 2015 all'interno di Villa Bardini (con vista sulla città, cascate e parco), ha mantenuto il nome del precedente locale, ospitato in un convento di Castellina in Chianti. Location strepitose, eleganti e garbate come le ricette, che si possono anche cucinare con lo chef durante i suoi corsi cena inclusa (lalegendadeifrati.it/).

SPIRITOSO E FINE OSSERVATORE È UNO CHEF DAVVERO GENUINO, COME LA DISTESA ATMOSFERA CHE SI RESPIRA NEL SUO LOCALE

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

Cordiale e immediatamente simpatico, Filippo Saporito non è solo un cuoco, è anche un vivace appassionato d'arte e di rugby. Dopo cena guida i clienti alla scoperta delle opere esposte a Villa Bardini, lo splendido complesso museale che ospita il suo ristorante, e trova sempre il tempo per seguire il campionato di palla ovale, tra i mille impegni che comporta il ruolo di chef-patron dell'unico ristorante stellato di proprietà a Firenze. Fortunatamente è molto supportato. In primis dalla moglie, la chef Ombretta Giovannini, conosciuta tra i banchi di scuola all'istituto alberghiero di Chianciano e da allora con lui prima in giro per il mondo ad affinare l'arte culinaria e poi a Castellina in Chianti, dove insieme hanno aperto il primo ristorante e messo al mondo due figli. Al suo fianco c'è anche l'ottima brigata (10 persone per 26 coperti), composta da selezionati professionisti super affiatati. Anche grazie al "capo" che, avendo fin da piccolo partecipato alle manifestazioni per le grandi battaglie al seguito della mamma ambientalista e femminista, ha un marcato senso del sociale. Il rispetto del lavoro innanzi tutto: si mangia insieme cose buone, si parla, si scherza e... se c'è la partita "non c'è alta stagione che tenga: il ristorante chiude per tifo, come accaduto per Italia Germania", spiega Saporito, "e si torna a lavorare contenti. Ci guadagnano tutti: personale e clienti". Perché una buona atmosfera è ingrediente essenziale per un ottimo piatto, preparato con gusto e sensibilità etica (fegatini di pollo e acciuga sì, fegato grasso e ostrica no). "Il cuoco ha una grande responsabilità: quello che prepara ti entra dentro e si trasforma in energia. Io voglio che sia bella e buona". E ci riesce eccome: con il riso viola che presentiamo, la lingua in salsa di verza e mela o la chitarra di farro con mandorle e pesto di erbe selvatiche.



Risotto viola calamari e lime
pag. 44

Filippo Saporito
La leggenda dei frati









TERRA E MARE
Lo chef Filippo Saporito (nella foto con il direttore di Sale&Pepe, Laura Maragliano) affetta i calamari molto sottili, così che si ammorbidiscano con il solo calore del risotto a fine cottura.

RISOTTO VIOLA CON CALAMARI E LIME

PER 6 PERSONE
1 cavolo cappuccio viola - 300 g di calamari del Mediterraneo - 500 g di riso Carnaroli - 1 bicchiere di vino - 100 g di burro - grana padano grattugiato - 1 lime non trattato - sale





● **Preparate gli ingredienti** Lavate il cavolo cappuccio, asciugatelo con carta da cucina e affettatelo; centrifugatelo oppure frullatelo brevemente; fatelo sgocciolare in un colino a maglie medie e tenete da parte il succo. Pulite accuratamente i calamari eliminando la cartilagine interna e le interiora, sciacquateli bene e tagliateli a lamelle sottilissime con un coltello ben affilato.
● **Cuocete il riso** In una larga padella tostate il riso a secco, senza olio, burro o altro condimento, mescolando con un mestolo di legno. Sfumate con il vino e fatelo evaporare completamente. Aggiungete, poca alla volta, acqua bollente continuando a mescolare.
● **Condite la preparazione** A circa tre quarti del tempo di cottura (dopo circa 12 minuti) aggiungete il succo del cavolo. Terminate la cottura e togliete dal fuoco il riso all'onda. Mantecatelo con il burro, unite un po' di grana grattugiato e, solo all'ultimo momento, le lamelle di calamari a crudo; regolate di sale.
● **Completate e servite** Distribuite il riso nei piatti individuali e decorate ogni porzione con un pizzico di scorza di lime grattugiato al momento direttamente sulla preparazione, e disposto con una pinza da cucina. In alternativa ai calamari, potete usare baccalà a pezzetti scottati in padella o cozze.













Verdure certificate provenienti da agricoltura biologica, estratto di lievito bio, carne di pollo bio, sale marino: per preparare i prodotti Bio Bauer vengono selezionati solo gli ingredienti migliori. Una scelta a tutela della naturalezza e della bontà. **Perché la differenza si sente.**



www.bauer.it

Bauer. Autentica bontà.

Runner, americane, tavaglioli e coperta sulla sedia Society Limonta, piatto piano in grès nero da Livellara, altri piatti in gres Manufacture de Digoin, ciotola uva da laRinascente. Indirizzi a pagina 6



Festa in famiglia

UN CAPODANNO INTIMO E RAFFINATO. RISCALDATO DALLE PERSONE CARE, COLORATO DA AGRUMI, CROSTACEI, INSALATE D'INVERNO

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia la gentilissima Laura Dragotti, che ci ha ospitati



> *segue da pag. 00*

L'iconografia del primo dell'anno prevede universalmente lustrini, botti e balli, ma non tutti e non sempre hanno voglia di celebrazioni chiassose. Tante volte, vuoi per vocazione al riserbo vuoi perché ci sono bimbi piccoli da accompagnare nel nuovo anno, succede che la compulsione al divertimento ceda la via a desideri di intimità, di raccoglimento. E se questo è il mood, allora seguitelo, assecondatelo con gioia. Predisponete allestimenti di suggestione calda ma sobria, accantonate la disco anni '70 e scegliete la soavità di Giovanni Allevi, l'educato frizzo jazz di Raphael Gualazzi, la pienezza di Frank Sinatra. Un'orchestra senza sintetizzatori che vi traghetti lungo una cena raffinata e moderna, in barba ai trionfi di cotechini e lenticchie, che lasciano il posto a una tavola nuova, sorprendente e, per questo, beneaugurale.

> *segue a pag. 48*





SPAGHETTI PREZIOSI DI MARE AL PROFUMO MANDARINO CON PANNA ACIDA
Mescolate 250 ml di panna acida con 2 cucchiai di succo di limone e 2 cucchiai di latte. Sgusciate 32 gamberi e privateli del filo nero sul dorso (tenete da parte 8 teste e carapaci per la maionese ai crostacei di pag. 54). Scaldate il forno a 60°. Riempite di olio una piccola casseruola che vada in forno, unite la scorza grattugiata di un mandarino non trattato e fate scaldare leggermente sul fuoco. Aggiungete i gamberi (devono essere completamente immersi) e mettete la casseruola in forno per 20 minuti. Scolate i gamberi dall'olio cottura, salateli e conditeli con qualche goccia di succo di limone. Lessate gli spaghetti, scolateli al dente, trasferiteli in una ciotola e mescolateli subito con la panna acida. Aggiungete 50 g di uova di salmone, mescolate nuovamente con delicatezza e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i gamberi e altri 50 g di uova di salmone. Ricavate la buccia di 4 mandarini non trattati e, spremendola, spruzzatene gli oli essenziali direttamente sui piatti. Per 8 persone

> segue da pag. 47

Imperano i rossi e gli arancioni, in questo menu gourmand che si apre con un'insalata di mare e di agrumi a far da antipasto. Radicchio, pompelmo rosa, calamari e sfiziose scorzette candite, il tutto ammantato da una straordinaria maionese ai crostacei (ottima da gustare anche fine a se stessa con fettine di pane nero, può essere comodamente preparata il giorno prima). A sua volta punteggiata di colore, la pastasciutta è arricchita da gamberi e uova di salmone e mantecata con una crema acida che la rende ricercata e al tempo stesso golosa. Piatti raffinati e fuori dal coro, ma fino a un certo punto... Rispettano infatti la tradizione di utilizzare cibi fatti di tanti piccoli elementi, simbolo di prosperità: nel nostro caso, non le lenticchie, ma caviale di salmone, chicchi di melagrana, pinoli, nocciole, pistacchi.

> segue a pag. 51





I colori vivaci delle portate impongono attenzione nella scelta della mise en place. Vanno bene i colori neutri, i materiali basici come il gres e i tessuti in tinta unita o a stampa geometrica

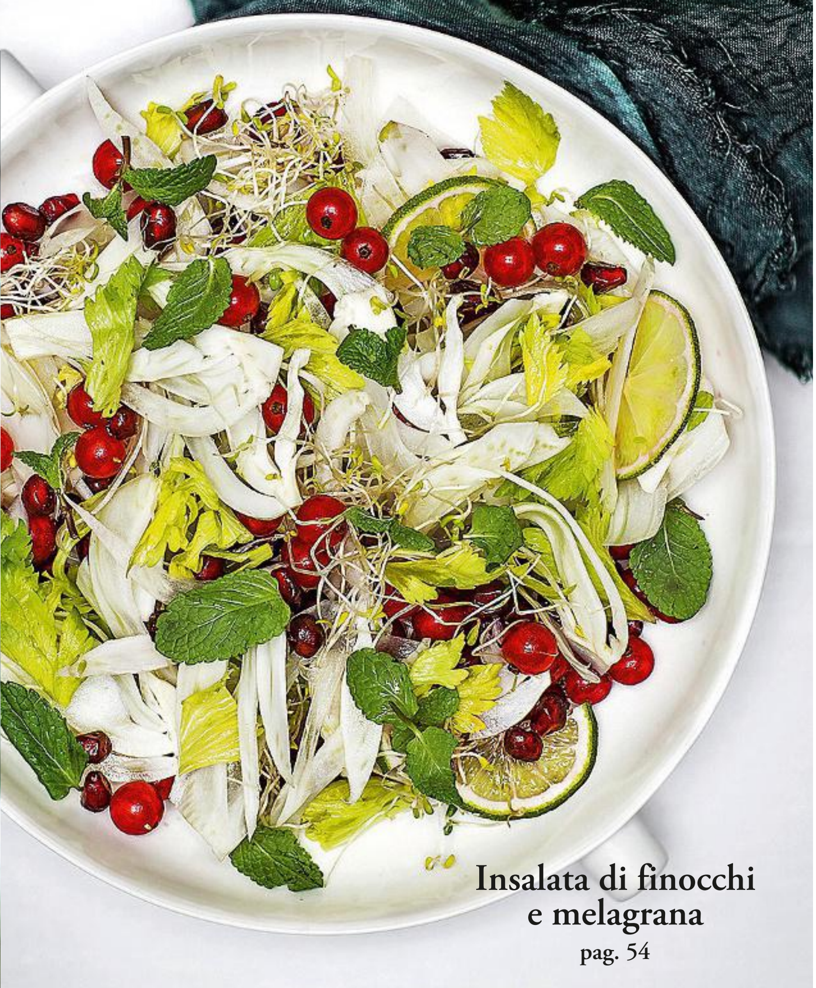
Insalata di radicchio tardivo, calamari, pompelmo rosa e maionese ai crostacei
pag. 54

Piatto in grès da Livellara, tessuto tinto a mano Forme di Farina. Nella pagina a fianco, foto spaghetti: piatto in ceramica con decorazioni Au Maison, tagliere in marmo bianco e nero Au Maison; foto console: cestino da Coincasa, ciotole Manufacture de Digoin, notebook Sen, decorazione in velina bianca da laRinascente; grembiule della ragazza Sen. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

La parte iniziale del menu ha una bellezza complessa e merita uno spumante altrettanto articolato che, dopo il brindisi iniziale, possa comporre una relazione di contrasti e assonanze: scegliamo un Trento Classico Brut, secco ma non troppo duro, che accoglie l'equilibrio dell'insalata e la rotonda tenerezza degli spaghetti, arrivando a seguire la delicata untuosità dei bocconcini di sogliola. Serviamo un Chianti Classico di struttura e vitalità su arrosto e sui cardi, e chiudiamo con il café a la royale accostato alla torta, magari associato a un brandy italiano.





Insalata di finocchi e melagrana
pag. 54



Bocconcini di sogliola farciti in panure aromatica
pag. 54

> segue da pag. 48

Troverete indimenticabili gli involtini di sogliola, che sono insolitamente farciti con pancetta, provolone piccante e coperti da una panure all'aneto e pinoli. Facili e geniali, cotti al forno, regalano una certezza: vi verrà voglia di prepararli tante altre volte; sono una vera chicca da ricettario di famiglia. Per accompagnarli, un'insalata di festa scrocchiarella a base di finocchi, melagrana, lime e menta, che rinfresca il palato e lo gratifica con mille profumi. Terminata la parte di cena dedicata al pesce, in attesa della portata di carne, è sicuramente il momento di un piccolo disimpegno con anessi (numerosi) brindisi e concessione ai bimbi di allontanarsi temporaneamente da tavola. Per loro, ma anche per genitori, nonni, zii, è bello allestire una sorta di affettuoso gioco che si declina per tutta la casa e che può essere goduto in vari momenti: scrivete frasi, dediche, auguri su fogli in carta bianca (o comuqnue tutti dello stesso colore, in modo che siano riconoscibili) e attaccateli qua e là, dal lampadario ai muri fino alle maniglie, con una graffetta o pezzo di nastro adesivo. Potete anche nasconderne alcuni e dichiarare che, finché non saranno stati trovati tutti, non si potrà gustare il dolce. Li troveranno, li troveranno... anche i più difficili.

> segue a pag. 52



Qui sopra, piatto in ceramica craquèle e tagliere in legno Au Maison, tessuto tinto a mano Forme di Farina. In alto a sinistra, insalatiera in gres Serax, tessuto tinto a mano di Forme di Farina. Nella pagina a fianco, bottiglia in vetro borosilicato trasparente e nero e bottiglia con tappo a sfera in sughero da Corrado Corradi, bottiglia in ceramica bianca Manufacture de Digoin. Indirizzi a pagina 6



CARDI E ZUCCA ALLE MANDORLE PICCANTI
Tagliate a dadini 600 g di polpa di zucca Butternut, cuocetela a vapore per 10 minuti e conditela con poco olio. Pulite 1 cardo, lavate le coste, tagliate ognuna in 2-3 parti e mettetele a bagno in acqua acidulata con aceto. Lessate i cardi in acqua bollente salata e scolateli. Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente con 2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e 1 rametto di rosmarino. Unite la zucca e i cardi e cuocete per 10 minuti, mescolando. Sfumate a fuoco vivace con il succo di 2 clementine e spegnete il fuoco. Unite 2 clementine sbucciate al vivo e ridotte a tocchetti e la scorza di una clementina (non trattata) a julienne. Completate con 3 cucchiai di mandorle sfilettate, fatte saltare con pochissimo olio e peperoncino in polvere. Per 8 persone

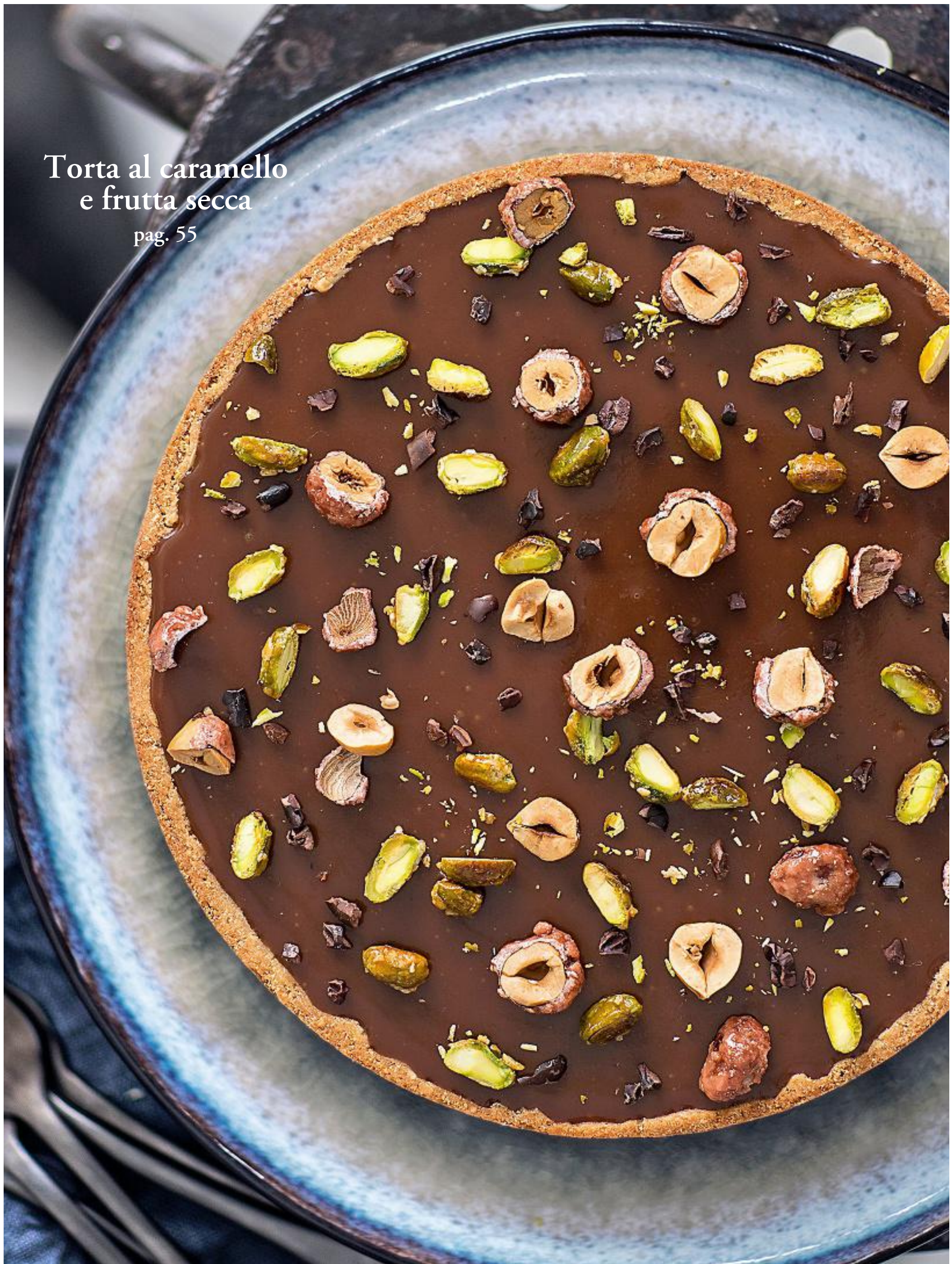
> segue da pag. 51

Ora che la chiacchiera si è fatta più euforica, dalla cucina arriva la main course di carne. Un arrosto di maiale farcito con un goloso impasto di salsiccia, fichi secchi, senape e cipolla: il ripieno è nascosto in una tasca ricavata lungo il fianco del filetto, che viene poi bardato con la pancetta e legato. Originale anche la cottura, in forno, sotto una "cappa" di erbe. Ne risulta un arrosto davvero straordinario, da servire a fette con una salsina a tema. Come contorno, una variopinta teglia di cardi, zucca Butternut e mandorle, sfumati al succo di clementine e profumati con aglio, scorzette e peperoncino in polvere. Una nota piccantina che invita a nuovi brindisi, in attesa del dessert. A questo punto, suspence: sono stati trovati tutti i biglietti augurali sparsi per casa? Dilungatevi nella conta, non è Natale, a Capodanno non è obbligatorio essere buoni... Un po' di attesa enfatizzerà l'ingresso di un dessert paradisiaco: un guscio di frolla morbida riempito con uno strato di crema al caramello e uno di glassa al cioccolato, il tutto rifinito da nocciole e pistacchi pralinati. Ecco, non è un dolce dietetico, ma farà tanto, tanto bene al vostro spirito. Soprattutto se accompagnato dal caffè, impreziosito da una panna morbida al Cognac. E adesso arrivano le flûte ghiacciate, arriva la bottiglia di spumante, arriva mezzanotte. E il tappo lo si toglie con il botto, anche se il bon ton lo vieterebbe. Non si lascia scappare un anno senza fare rumore.



Arrosto di maiale ai fichi secchi
pag. 55





Torta al caramello
e frutta secca
pag. 55

CAFÉ A LA ROYALE
Scaldate 8 bicchierini di vetro da caffè in forno tiepido. Versate in ognuno un goccio di Cognac fatelo girare su tutti i lati e riempite con caffè lungo bollente zuccherato. Montate 1,5 dl di panna fresca con 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato e 2 cucchiaini di Cognac. Versate la panna nei bicchierini facendola colare a filo, in modo che non si mischi con il caffè: è utile ammortizzare la caduta facendola scivolare sulla lama di un coltello. Spolverizzate con poco caffè solubile ridotto in polvere (frullato nel mixer) e servite subito.
Per 8 persone





Qui sopra, piatto in ceramica craquèle da Coincasa. Nella pagina accanto, foto arrosto: piatto rettangolare in ceramica con decorazioni floreali Au Maison, tessuto tinto a mano Forme di Farina; foto cardi: teglia in gres da laRinascente, tovagliolo in ramiè Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

INSALATA DI RADICCHIO TARDIVO, CALAMARI, POMPELMO ROSA E MAIONESE AI CROSTACEI

PER 8 PERSONE
- 300 g di calamari puliti
- 4 pompelmi rosa non trattati
- 3 cespi di radicchio tardivo
- 3 cucchiai di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per la maionese di crostacei:
8 teste e carapaci di gamberi (li ricavate dalla pastasciutta di pag. 48) - 2 spicchi di aglio - 1 uovo - 1 bicchierino di vino bianco - 2 cucchiai di succo di limone - 1,2 dl di olio di mais - sale

● **1** Tagliate a striscioline la buccia di un pompelmo, sbollentatela 3 volte in acqua per 3 minuti e cambiando l'acqua ogni volta. Quindi trasferitele in una casseruola con 3 cucchiai di acqua e 3 di zucchero. Mettete sul fuoco, cuocete 10 minuti e lasciate raffreddare nello sciroppo.
● **2** Preparate la maionese. Mettete teste e carapaci dei gamberi in una casseruola con l'aglio sbucciato e 1 cucchiaio di olio di mais. Tostateli nel condimento a fuoco dolce e poi sfumate con il vino bianco. Unite metà dell'olio di mais rimasto e lasciatelo fremere (non friggere) per 5 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire. Filtrate l'olio schiacciando con il dorso del cucchiaio i gusci per estrarne tutto il succo. Mettete l'uovo nella brocca del frullatore a immersione e frullate versando a filo l'olio ai gamberi (freddo) e l'olio di mais rimasto. Salate, unite il succo di limone e continuate a montare finché la maionese sarà consistente; regolate di sale.
● **3** Tagliate i calamari in grosse rondelle e saltateli in padella ben calda con poco olio, muovendoli di continuo per 3-4 minuti. Salate, pepate e tenete in caldo. Lavate il radicchio, tagliatelo a pezzetti; pulite le parti dure del torsolo e tagliatele a spicchi. Sbucciate al vivo i pompelmi, separate gli spicchi e salateli leggermente. Mescolate l'insalata con i calamari tiepidi, gli spicchietti di pompelmo e le scorzette candite preprate. Condite con un filo di olio e servite con la maionese a parte.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **270 cal/porzione**

INSALATA DI FINOCCHI E MELAGRANA

PER 8 PERSONE
3 cuori di finocchio - 1 melagrana - 100 g di ribes - 2 lime - una manciata di germogli di alfa alfa o altri a piacere - foglie di sedano - 2 rametti di menta - 1/2 cucchiaino di zucchero di canna - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate i cuori di finocchio con la mandolina, immergeteli in acqua fredda e mettete in frigo per 1 ora. Affettate sottile 1 lime e dividete ogni fetta in due mezzelune. Spremete il lime rimasto. Sgranate il ribes e la melagrana.
● **2** Fate sciogliere lo zucchero nel succo di lime, quindi unite 6 cucchiai di olio emulsionando con una forchetta; salate e pepate.
● **3** Mescolate il finocchio ben scolato, le foglie di sedano lavate e spezzettate, i grani di ribes e melagrana, le mezze fettine di lime e le foglie di menta, condite con la citronnette e completate con i germogli.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura nessuna** ● **80 cal/porzione**

BOCCONCINI DI SOGLIOLA FARCITI IN PANURE AROMATICA

PER 8 PERSONE
16 filetti piccoli di sogliola atlantica - 16 fettine di pancetta affumicata - 16 fettine sottili



di provolone piccante - 4 cucchiai di pinoli - 2 cucchiai di pangrattato - 1 cucchiaino di aneto secco - 1 bicchierino di vino bianco - 1 mestolino di brodo vegetale o di pesce - un mazzetto di aneto - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate metà dei pinoli e un po' di aneto e mescolateli con il pangrattato, una presa di sale e una grattata di noce moscata. Scaldate una padella antiaderente, appoggiatevi le fette di pancetta 10 secondi per lato e poi trasferitele su carta da cucina.
● **2** Salate leggermente i filetti di pesce, allargateli sul tagliere. Spolverizzateli con metà della panure e coprite con il formaggio e la pancetta. Arrotolate e fissate con uno stecchino. Spennellate con olio gli involtini, passateli nella panure rimasta e disponeteli in una teglia.
● **3** Portate a ebollizione il vino e lasciate che perda l'alcol, quindi unite il brodo e versate il liquido sul fondo della teglia. Cospargete i bocconcini con i pinoli rimasti, pepate e irrorate con un giro d'olio. Cuocete in forno caldo a 180° per 7 minuti. Mettete la funzione grill e proseguite la cottura per 5 minuti. Servite caldo con foglioline di aneto.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 12 minuti** ● **250 cal/porzione**

ARROSTO DI MAIALE AI FICHI SECCHI

PER 8 PERSONE
2 filetti di maiale di 7-800 g - 200 g di salsiccia al finocchio o finocchiona - 14 fette di pancetta tesa o guanciale - 12 fichi secchi - 1 piccola cipolla - 2 spicchi di aglio - 1 mazzo di erbe fresche miste (rosmarino, dragoncello, salvia, mirto, timo) - 2 cucchiaini di senape rustica - un pizzico di semi di finocchio - 1 bicchiere grande di vino bianco - 1 bicchierino di Cognac - 1 cucchiaio di aceto - 1 mestolo di brodo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a metà 8 fichi secchi e metteteli a bagno nel vino bianco. Tritate la cipolla, soffriggetela in padella con poco olio, salate e sfumate con l'aceto. Salate e togliete dal fuoco. Tritate grossolanamente i fichi rimasti e impastateli con la salsiccia spellata, 1 cucchiaino di senape e la cipolla soffritta. Regolate di sale e pepate.
● **2** Incidete una tasca laterale lungo i filetti, farciteli con il ripieno e richiudeteli. Salate gli arrosti, fasciateli con la pancetta e legateli con spago da cucina. Rosolateli su tutti i lati in una padella antiaderente senza condimento e poi sfumateli con il Cognac. Trasferiteli in una teglia calda, copriteli con buona parte delle erbe e cuoceteli in forno caldo a 90° per 90 minuti.
● **3** Scolate i fichi. Rosolate in padella l'aglio sbucciato con 2 cucchiai di olio. Sfumate con il vino dei fichi e poi unite il brodo. Filtrate il liquido e mescolatelo con la senape rimasta. Saltate i fichi in padella con i semi di finocchio e 2 cucchiai di olio, unite la salsa alla senape e lasciate insaporire per qualche istante. Affettate i filetti, nappateli con la salsa e serviteli con le erbe aromatiche fresche rimaste.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti**
● **Cottura 2 ore** ● **390 cal/porzione**

TORTA AL CARAMELLO E FRUTTA SECCA

PER 10 PERSONE
per la frolla: 200 g di farina - 120 g di burro - 80 g di zucchero a velo - 30 g di farina di nocciole tostate - 1 uovo - sale
per il ripieno: 90 g di zucchero - 1,2 dl di panna fresca - 200 g di mascarpone - 60 g di burro - 2 g di gelatina in polvere - fior di sale
per la glassa : 120 g di zucchero - 2,5 dl di panna fresca - 30 g di cioccolato al latte - 35 g di glucosio o di miele - 3 g di gelatina in polvere - fior di sale
per guarnire: nocciole e pistacchi pralinati - grué di cacao (fave tostate e pestate, nelle gastronomie)

● **1** Preparate la frolla. Impastate il burro morbido con la farina, lo zucchero a velo, la farina di nocciole, l'uovo e una presa di sale. Lavorate rapidamente, formate una palla, schiacciatela e avvolgetela nella pellicola; mettetela in frigo per almeno 2 ore. Quindi stendetela, rivestite uno stampo da crostata di 22 cm di diametro, pareggiate i bordi con un coltellino e mettete di nuovo in frigo per 15 minuti. Coprite la pasta con un foglio di carta forno, riempite con riso (o fagioli secchi) e cuocete in frono caldo a 175° per 20 minuti. Togliete riso e carta e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciate raffreddare prima di sformare.
● **2** Preparate il ripieno. Mettete lo zucchero in un padellino e fatelo sciogliere a fuoco medio basso senza mescolare, fino a ottenere un caramello ambrato. Scaldate la panna con un pizzico di fior di sale. Stemperate la gelatina in 3 cucchiai di acqua. Fuori dal fuoco, unite al caramello ancora caldo la panna, poca alla volta, e quindi il burro: frullate con un frullatore a immersione. Unite la gelatina con l'acqua e lasciate intiepidire. Lavorate il mascarpone con la spatola e incorporate il caramello poco alla volta. Mettete la crema in frigo per 2 ore, poi versatela nel guscio di frolla, pareggiate la superficie e disponetela di nuovo in frigo.
● **3** Preparate la glassa. Mescolate in una casseruola lo zucchero con il glucosio (o il miele) e 40 g di acqua e cuocete fino a ottenere un caramello chiaro. Riscaldate la panna con un pizzico di fior di sale, unitela al caramello e cuocete per 10 minuti circa (dovrebbe raggiungere i 105 °). Mescolate la gelatina in polvere con 4 cucchiai di acqua, aggiungetela alla crema e versate il tutto in una ciotola sopra al cioccolato spezzettato. Emulsionate la glassa con il frullatore a immersione e lasciatela raffreddare. Versatela sulla farcia della torta, dal centro verso l'esterno per non sporcare i bordi. Fate raffreddare almeno 4 ore, meglio fino al giorno dopo. Guarnite con la frutta secca pralinata spezzata e la grué di cacao.

ELABORATA
● **Preparazione 90 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora** ● **540 cal/porzione**

Timballo alla teramana

PIATTO DELLE FESTE PER ECCELLENZA, SI DISTINGUE PER L'INVOLUCRO E IL RIPIENO DI GRANDE RAFFINATEZZA

servizio di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

A dispetto del luogo comune secondo il quale la cucina abruzzese offrirebbe solo piatti rustici e pesanti, il timballo è un primo sontuoso e raffinato, un tempo riservato alle grandi occasioni e oggi identitario in particolare della cucina teramana. La sua peculiarità è da ricercarsi nelle "scrippelle", ovvero le sottilissime crespelle che vengono utilizzate al posto della pasta, preparate con uova, farina e acqua che va a sostituire il latte: un piccolo capolavoro di leggerezza, nonché severo banco di prova per ogni brava massaia.

> segue a pag. 58











PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE
per 10 scrippelle di 26 cm: 5 uova - 150 g di farina - 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
per il ripieno: 600 g di carne macinata mista (maiale e manzo) - 1 uovo - 4 uova sode - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 100 g di pecorino grattugiato - noce moscata - 200 g di pisellini surgelati - 2 cipolle - 2 carote - 2 coste di sedano - 2 scamorze a dadini - 1 bicchiere di vino bianco - burro - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sgusciate le uova in una ciotola e incorporate la farina e l'olio; diluite con acqua fino a ottenere una pastella molto fluida (circa 1 bicchiere d'acqua per ogni uovo). ● **2** Velate una padella antiaderente con poco olio, versatevi 1 mestolino di pastella e cuocete le scrippelle 1 minuto per lato. Lasciatele raffreddare. ● **3** Preparate le polpettine. Impastate la carne con l'uovo, una grattatina di noce moscata e una presa di sale. Formate tante polpette minuscole (pallottine). ● **4** Pulite il sedano, le carote e le cipolle e tritateli finissimi. Fateli appassire in un tegame con poco olio, unite le pallottine e rosolatele. ● **5** Sfumate con il vino, unite i piselli, regolate di sale e cuocete per qualche minuto. ● **6** Rivestite il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera di 24 cm con 5 scrippelle, sovrapponendole leggermente e facendole debordare. ● **7** Distribuitevi uniformemente un po' del ripieno di pallottine e piselli, qualche dadino di scamorza, un po' di uova sode tagliate a rondelle e spolverizzate con parmigiano e pecorino. ● **8** Coprite con 1 scrippella e ripetete l'operazione fino ad arrivare al bordo della teglia (4 strati in totale) e terminando con una scrippella. Ripiegate su questa i lembi delle scrippelle che strabordano, in modo da chiudere il timballo. Distribuitevi sopra qualche fiocchetto di burro. Infornate a 150° per 40 minuti circa, o finché il timballo sarà dorato.









> *segue da pag. 56*

Queste sottili delizie sono una specialità oggi riconosciuta come Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) dell'Abruzzo, fondamento anche di altri primi. In primis le scrippelle *'mbusse* (cioé, "bagnate"), ovvero arrotolate e servite in un buon brodo di gallina fumante, con un spolverata di parmigiano o di pecorino d'Abruzzo grattugiato.
Nel preparare ad arte le scrippelle occorre qualche accortezza: un niente di spessore in più e si otterranno crêpes o, peggio, frittatine. Per i puristi, la loro raffinatezza aumenta in modo direttamente proporzionale al quantitativo di acqua, fredda, che si riesce a includere nella pastella ed è fondamentale la rapidità della cottura: massimo un minuto e mezzo, a fuoco basso. È per questo che il timballo alla teramana non va confuso con un famoso emblema della cucina nostrana, la lasagna di sfoglia all'uovo, che appartiene alle tradizioni di altre regioni anche se la ricorda nella tipica composizione a strati.

Immancabili pallottine

Il timballo teramano esige, quindi, le scrippelle, mentre nella composizione del ripieno possono intervenire molte variazioni, in assenza di una ricetta codificata. I leggeri strati possono ospitare carciofi trifolati o altre verdure, alternati con formaggi a pasta filata, salsa di pomodoro o quant'altro le donne di casa hanno visto tramandare da madri e nonne. Diffusissima è la versione con le pallottine, tipiche polpettine di carne minuscole, poco più di un cece, che nella cucina teramana arricchiscono il condimento dei primi più tipici, dai maccheroni alla chitarra alle Virtù.

BERE GIUSTO
La scelta di un vino d'Abruzzo originato nelle Colline Teramane va incontro alla pratica di un accostamento strettamente territoriale. Quindi, i due soggetti non s'incontrano solo perché la corporeità e la tensione gustativa di questo rosso Docg possono tenere a bada la consistenza e la grassezza delle scrippelle e del ripieno, ma anche in virtù di una sintonia odorosa che nel Montepulciano si traduce in sentori di carne fresca ed erbe, mentre nel timballo è evocata da un calore terroso.





LA PAROLA ALL'ESPERTA
D'origine abruzzese, cresciuta nella provincia di Teramo, Francesca D'Orazio è maestra di cucina (è stata vice presidente dell'Aici - Associazione Insegnanti di cucina) e fa parte dell'Accademia Italiana della Cucina. Il suo blog (ladyerbapepe.com) porta il nome di un'erba aromatica, detta anche pepe d'acqua, che cresce in Abruzzo ed è diventata il simbolo stesso della sua cucina, che attinge spesso alle ricette di famiglia.
È difficile preparare le scrippelle? Può essere complicato se si è alle prime armi, perché devono essere molto sottili, quasi trasparenti, e occorre una certa maestria nel distribuire la pastella sul fondo della padella, eliminando subito l'eventuale eccesso. Per essere facilitati nella cottura si può aggiungere alla pastella un cucchiaio d'olio. La padella che si utilizza oggi è quella piatta, antiaderente, ma la tradizione richiede quella in ferro, unta con un pezzo di cotenna o di lardo.
Del timballo esistono tante versioni...
Nel timballo il condimento delle scrippelle può essere "in rosso", con ragù di carni miste, polpettine e scamorza, oppure "in bianco", con carciofi, oppure spinaci, piselli o asparagi, e scamorza. Probabilmente la versione bianca, che io preparo anche in timballini monoporzione, è quella originaria, mentre l'aggiunta di uova sode è un retaggio della cucina di casa.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti del territorio che propongono in menu anche questo piatto.

LA TACCHINELLA
via Roma 18, Canzano (Te)
tel 0861 555107
A pochi chilometri da Teramo, una trattoria di famiglia che su prenotazione prepara grandi classici: scrippelle 'mbusse, timballo alla teramana, pasticcio verde. Sempre disponibili il tipico tacchino alla canzanese, gnocchi con i funghi, mazzarelle d'agnello. Chiude il menu lo storione, tipico dolce a base di mandorle e cioccolato.

LA PIAZZETTA
via alla Salara 9, Sant'Omero (Te),
tel 0861 88530
Il paese è la capitale abruzzese del baccalà, al quale questo ristorante dedica molte preparazioni nel menu degustazione. Non mancano timballo alla teramana, chitarra con sugo di pallottine, gnocchi ai porcini, mazzarelle e pizza dolce come dessert.

ZENOBI
Con.da Rio Moro 132, Colonella (Te), tel 0861 70581
Immerso in un contesto agricolo, è un ristoro di campagna che offre la cucina del territorio: pallotte cacio e ova come antipasto, tra le paste casalinghe ravioli di ricotta, timballo con sugo di carne oppure con verdure e ortaggi, chitarra con polpettine.

Tagliatelle e tagliolini

LA PIÙ CLASSICA DELLE PASTE ALL'UOVO NASCE PER IL RAGÙ, MA SI SCOPRE IDEALE CON LE SUE RICCHE E MODERNE EVOLUZIONI

testo e a cura di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling Stefania Aledi





Tagliolini con zucca e radicchio, crumble di amaretti e caffè

pag. 68

Piattino Serax, piatto piano Wedgwood e forchetta Rivadossi Sandro. A sinistra: piatto fondo Wedgwood e piatto piano in vendita da LaRinascente, ciotolina Serax e cucchiaino Pinti Inox. Tutte le tovaglie e i tovaglioli sono realizzati con tessuti Christian Fischbacher. Indirizzi a pagina 6



A destra, piatto ovale e piatti Wedgwood, tovagliolo Once Milano. Indirizzi a pagina 6

È l'umidità dell'aria l'ingrediente segreto delle tagliatelle di sfoglia emiliana: "senza la nebbia e il clima della Pianura Padana non si potrebbe contare su quell'essiccazione lenta che ne aumenta il sapore". Lo dice Carlo Cambi, gastronomo, critico, docente universitario, autore di guide e programmi televisivi a tema culinario. "Già ai tempi dell'antica Roma, Apicio e Columella testimoniano l'esistenza di sfoglie impastate con farina e acqua", continua Cambi, "ma è solo nel Medioevo che in "risposta" a spaghetti e maccheroni del Sud Italia, a base di grano duro, il Nord comincia a far la pasta con il suo grano, quello tenero". Le uova sono allora l'addensante inevitabile per "tenere insieme" le sfoglie nate al freddo, morbide, elastiche e lavorabili, in grado di raggiungere spessori tali da risultare trasparenti. "Due millimetri per le tagliatelle, tre per i tagliolini", raccomanda Carlo Cambi. E sebbene le macchinette consentano di assottigliare la sfoglia senza fatica, quella tirata a mano è un mito più vivo che mai. Da una parte cimentarsi in quest'opera fa scoprire abilità e pazienza che per secoli hanno riempito le massaie di orgoglio; dall'altra la fatica è compensata dalla qualità del risultato: trascinata allo stremo sul piano di lavoro, la sfoglia acquisisce la ruvidità ideale per trattenere il ragù e altri sughi corposi. "Per questo la spianatoia va scelta di un legno morbido come il pioppo", spiega Cambi, "che può imprimere alla pasta le sue caratteristiche". Piano e mattarello, farina e uova: sembra semplice produrre questo capolavoro, invece le sue insidie sono numerose. E ogni artefice di lunga esperienza ha i suoi consigli. "Se pigiate la pasta con un dito, l'impronta deve risalire da sola", suggerisce infatti Carlo Cambi, "altrimenti significa che non è pronta e il mattarello la straccerà". E poi continua. "È importante mettere sempre della farina sulla spinatoia per evitare che la pasta si incolli e anche un filo d'olio per renderla più elastica. Inoltre, una volta preparate, le tagliatelle vanno sistemate a nido: in questo modo i tempi di essiccazione si allungano e aumenta la bontà". Per finire, aggiungiamo noi, non demoralizzatevi se il primo tentativo dovesse deludervi: tenete presente che le dosi della ricetta accanto (suggerite da Cambi) non sono immutabili. Ogni farina è diversa e c'è pure da controllare il meteo: se la giornata non è affatto umida, ma secca e ventosa, i risultati possono variare.

TAGLIATELLE E TAGLIOLINI ALL'UOVO

Per 1 kg circa di pasta: disponete 800 g di farina 00 a fontana sulla spianatoia e sgusciate nal centro 2 uova intere e 4 tuorli. Sbattete le uova con una forchetta incorporando a poco a poco la farina ma facendo attenzione a non rompere l'argine. Quando l'impasto comincia a prendere consistenza continuate con le mani incorporando bene tutta la farina. Lavorate per almeno 15 minuti fino a rendere l'impasto liscio ed elastico. Date all'impasto una forma rotonda, spolverizzatelo di farina e conservatelo avvolto nella pellicola per almeno 30 minuti. Più riposa e più sarà facile tirarlo. Con il mattarello, stendete l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato dandogli una forma circolare. Fate asciugare la sfoglia girandola sopra e sotto in modo che prenda aria fino a che potete arrotolarla senza che si attacchi. Arrotolatela senza stringerla troppo e tagliatela a strisce di larghezza diversa a seconda dell'uso. Per le tagliatelle circa 5 mm di larghezza. Per i tagliolini 2-3 mm di larghezza. Srotolate le matassine e fate asciugare la pasta sull'apposita gratella formando i classici nidi.

NIDI DI TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA

PER 6 PERSONE
600 g di tagliatelle fresche (o 500 g secche) - 600 g di fegatini di pollo - 150 g di trito misto per soffritto (sedano, carota e cipolla) - 2 foglie di alloro - 100 ml di vino bianco secco - brodo di pollo - qualche rametto di timo - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 6 tuorli - 100 ml di latte - noce moscata - 30 g di burro + quello per la pirofila - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i fegatini eliminando ogni traccia del fiele e tagliateli a pezzetti. In una pentola, preferibilmente di coccio o antiaderente, fate rosolare il trito misto di carota, sedano e cipolla con il burro e 4 cucchiai d'olio. Dopo 2-3 minuti unite i fegatini con le foglie di alloro e fateli stufare a fiamma bassa per circa 30 minuti unendo poco vino e poco brodo caldo alla volta in modo da ottenere un ragù morbido e sugoso. Profumate con una grattata di noce moscata e le foglioline dei rametti di timo. A fine cottura, regolate di sale e pepate.
● **2** Accendete il forno a 180° e imburrate una pirofila. In una grossa ciotola mescolate i tuorli con il latte e il parmigiano e conditeli con sale e pepe. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il mix di uova e latte. Non appena il condimento si sarà rappreso formate dei nidi di tagliatelle aiutandovi con un forchettone e disponeteli nella pirofila. Infornateli per 5 minuti, quindi sfornateli e riempite le cavità col ragù di fegatini. Servite subito.

FACILE
- **Preparazione 30 minuti**
- **Cottura 40 minuti**
- **700 cal/porzione**



TAGLIATELLE CON FONDUTA DI CASTELMAGNO, COPPA CROCCANTE E CARCIOFI

PER 6 PERSONE
500 g di tagliatelle - 4 carciofi - 180 g di coppa a fette - olio extravergine d'oliva - olio di arachidi per friggere - sale - pepe
per la fonduta: 250 g di castelmagno - 5 dl di latte - 2 cucchiaini di fecola di patate

● **1** Scaldate l'olio di arachidi in un pentolino. Mondate i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure, delle punte e del fieno interno e tagliateli a spicchietti molto sottili. A mano a mano che li preparate friggeteli, pochi alla volta, nell'olio bollente finché risulteranno dorati. Sgocciolateli su carta da cucina e teneteli al caldo nel forno tiepido a 80-100°. Tagliate la coppa a pezzetti e rosolatela in padella con 2 cucchiai di olio extravergine finché risulterà dorata e croccante.
● **2** Tagliate il castelmagno a tocchetti. Sciogliete la fecola con 4 cucchiai di latte, unite il latte rimasto con una presa di sale e una macinata di pepe, portate a leggera ebollizione, mescolando, unite il castelmagno e cuocete, sempre mescolando, fino a che il formaggio si è sciolto e la salsa addensata.
● **3** Nel frattempo lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele lasciandole umide e conditele con la fonduta di castelmagno. Spolverizzatele con la coppa croccante e i carciofi fritti, profumate con una generosa macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **770 cal/porzione**





Soufflé di tagliolini al cavolo romanesco con Praga e pinoli

pag. 68

Terrina Virginia Casa, posata Pinti Inox, bicchiere LSA International. Sullo sfondo piatto Wedgwood. A sinistra: piatto piano Wedgwood, piatto fondo LaRinascente. Tutti i tovaglioli sono in tessuto Christian Fischbacher. Indirizzi a pagina 6

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI ANATRA AL PORTO, ARANCIA E ROSMARINO

Piatto fondo Virginia Casa, piatto piano Serax, posata Pinti Inox, bicchiere e calice LSA International. Indirizzi a pagina 6

PER 6 PERSONE
500 g di tagliatelle - 2 petti d'anatra - 1 grosso scalogno - mezza carota - 1 costa di sedano con le foglie - 2 rametti di rosmarino - 1 bicchiere di Porto rosso - 1 arancia sugosa non trattata - 1 cucchiaio di farina - olio extravergine d'oliva - un pizzico di cannella - 2 chiodi di garofano - sale - pepe

● **1** Private i petti d'anatra della pelle e tagliateli a cubetti molto piccoli. Tritate lo scalogno con la carota e il sedano e fateli rosolare dolcemente in una casseruola con 4 cucchiai d'olio e il rosmarino. Dopo un paio di minuti unite la polpa d'anatra e rosolatela a fuoco vivace. Quando è ben rosolata spolverizzatela con la farina, mescolate bene e bagnate col Porto; fatelo sfumare, abbassate la fiamma, unite i chiodi di garofano, condite con sale, pepe e un pizzico di cannella e proseguite la cottura per circa 30 minuti unendo poca acqua calda se il sugo tende ad asciugarsi troppo.
● **2** Lavate l'arancia prelevate la scorza con un pelapatate e tagliatela a julienne sottilissima; spremete il succo. Sbollentate le scorzette in acqua bollente 1 minuto, scolatele e unitele al ragù con il succo; cuocete fino ad ottenere un ragù legato ma morbido; eliminate rosmarino e chiodi di garofano. Lessate le tagliatelle in acqua salata, scolatele umide e conditele col ragù.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **580 cal/porzione**





TAGLIATELLE CON INDIVIA, COTECHINO E TARTUFO NERO

PER 6 PERSONE
500 g di tagliatelle - 1 cotechino precotto da 500 g - 3 cespi di indivia belga (circa 450 g) - 4 cucchiai di sciroppo di mostarda - 50 ml di brodo (di pollo o di carne) - 80 g di burro - 1 tartufo nero - sale - pepe

● **1** Lessate il cotechino seguendo le indicazioni riportate sulla confezione (di solito 20-25 minuti immerso in acqua bollente con la confezione). Trascorso il tempo di cottura spegnete il fuoco e lasciatelo nell'acqua calda. Nel frattempo tagliate l'indivia a julienne eliminando la parte finale del torsolo. In una padella antiaderente fate fondere 20 g di burro con 3 cucchiai di sciroppo di mostarda; unite l'indivia, conditela con sale e pepe e fatela rosolare a fiamma moderata finché inizia a dorarsi e caramellarsi leggermente. Togliete l'indivia dalla padella e tenetela da parte.
● **2** Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata. Intanto scolate il cotechino, privatelo della pelle e sbriciolatelo grossolanamente. Nella stessa padella dell'indivia trasferite il burro rimasto, il brodo, l'ultimo cucchiaio di sciroppo di mostarda e il cotechino sbriciolato.
● **3** Mentre scaldate gli ingredienti nella padella lessate le tagliatelle. Scolatele al dente e trasferitele direttamente nella padella con qualche cucchiaio della loro acqua di cottura. Unite l'indivia caramellata e saltate brevemente il tutto per distribuire il condimento. Suddividete le tagliatelle nei piatti e spolverizzatele con il tartufo a lamelle.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **800 cal/porzione**



TAGLIOLINI CON ZUCCA E RADICCHIO, CRUMBLE DI AMARETTI E CAFFÈ

PER 6 PERSONE
500 g di tagliolini -1 zucca Butternut da circa 1 kg - 2 cespi di radicchio trevisano - 50 ml di aceto rosso - 8 gherigli di noce - 8 amaretti - 1 cucchiaio da caffè in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate la zucca, privatela dei semi e tagliate la polpa a pezzetti. Cuocetela al vapore per circa 15 minuti o finché risulterà tenera se punta con una forchetta, frullatela e conditela con sale e pepe.
● **2** Mondate il radicchio, tagliatelo a julienne, lavatelo asciugatelo e saltatelo in padella con 4 cucchiai d'olio. Non appena appassisce, bagnatelo con l'aceto, conditelo con sale e pepe e proseguite la cottura per un paio di minuti. Toglietelo dal fuoco.
● **3** Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata; mentre cuociono diluite la polpa di zucca con l'acqua di cottura fino a renderla fluida. Scolate la pasta e conditela con la polpa di zucca e il radicchio. Impiattatela, guarnite ogni porzione con i gherigli di noce e gli amaretti sbriciolati e spolverizzate i piatti con la polvere di caffè fatta scendere attraverso un colino a maglie fini.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **490 cal/porzione**



SOUFFLÉ DI TAGLIOLINI AL CAVOLO ROMANESCO CON PRAGA E PINOLI

PER 6 PERSONE
600 g di tagliolini freschi - 1 cavolo romanesco - 180 g di prosciutto di Praga a fette - 30 g di pinoli - 60 g di farina - 100 g di burro + burro quello per la pirofila - 1 litro di latte - noce moscata - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 3 uova - sale - pepe

● **1** Dividete il cavolo in cimette e lavatele con le foglie più tenere e intere. Lessate entrambe separatamente in acqua bollente salata per 5 minuti, scolatele e tenetele da parte. Tagliate il prosciutto a cubetti e rosolatelo brevemente con 30 g di burro. Tostate i pinoli in una padella antiaderente senza condimento per 2-3 minuti. Ungete di burro una pirofila di 24 cm di diametro e 5 cm di altezza.
● **2** In un tegame tostate la farina col burro rimasto e stemperatela poco alla volta con il latte caldo in modo da non formare grumi. Portate a leggera ebollizione continuando a mescolare. Salate, pepate, profumate con una grattata di noce moscata e continuate a cuocere per qualche minuto per ottenere una besciamella fluida. Fatela intiepidire coprendola a contatto con la pellicola per evitare si formi la crosticina.
● **3** Separate i tuorli dagli albumi e montate a neve questi ultimi. Incorporate alla besciamella i tuorli, poi il parmigiano, il prosciutto, i pinoli e le cimette di cavolo romanesco. Infine incorporate delicatamente gli albumi mescolando dal basso verso l'alto.
● **4** Lessate i tagliolini al dente, raffreddateli sotto l'acqua corrente, conditeli con il mix preparato e trasferiteli nella pirofila; inseritevi le foglie di cavolo e infornate a 180° per 20-25 finché risulterà gonfio e dorato.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **850 cal/porzione**



Inquadra il QRCODE e scopri tutti i prodotti della linea Scelta Verde Bio,Logico Despar



La **sostenibilità** è uno dei valori fondamentali che Despar porta avanti attraverso **più di 200 prodotti a marchio Scelta Verde Bio,Logico Despar**. Dalla collaborazione con **fornitori attentamente selezionati** e sottoposti alle attività di controllo, ispezione e certificazione degli organismi preposti, nasce una gamma di prodotti pensati per accompagnarti in **ogni momento della giornata**, dalla colazione alla cena.
Scelta Verde Bio, Logico Despar: ogni giorno tutto il biologico per te.

Scelta Verde

DESPAR EUROSPAR INTERSPAR

www.desparitalia.it


L'amore
ti premia
sempre.
PREMI PREGIATI
Porta a tavola
le pregiate porcellane.
Averle è facile,
scopri come su premipregiati.it
E puoi vincere:
1 top smartphone
ogni settimana!
E Super Premio finale: Maserati GranCabrio
CONCORSO MISTO DAL 29-10-2018 AL 30-06-2019.
MONTEPREMI: €465.000 (IVA ESCLUSA).
REGOLAMENTO COMPLETO SU PREMIPREGIATI.IT
PARMIGIANO REGGIANO
Quello vero è uno solo.

Smart kitchen

SONO I PROTAGONISTI DEL NUOVO ANNO GLI ELETTRODOMESTICI HI-TECH E CONNESSI. SILENZIOSI ASSISTENTI PER MENU VELOCI E GOURMAND

di Monica Pilotto

Preparare il pranzo di Babele che accontenti le diverse tribù di amici (vegetariani, vegani, fruttariani, macrobiotici, crudisti, smoothisti, carnivori, flexitariani...) in poco tempo non è un miracolo. C'è qualcosa di irresistibilmente contagioso nell'usare i nuovi apparecchi. Davanti al robot tutto fare in cucina, che suggerisce gli ingredienti alternativi, li pesa, trita o affetta

> *segue a pag. 72*

1



2



3



4



5



6



7



● **1** Refrigeratore termoelettrico monobottiglia con database per selezionare la giusta temperatura di servizio del vino inserito (Vinicave distr. da Punto De, € 159). ● **2** Frullatore ad alta velocità con tecnologia sottovuoto StayFresh che riduce l'ossidazione e mantiene il frullato fresco e integro (High Speed Vacuum di Philips, € 299 circa). ● **3** Con la nuova macchina si preparano caffè "su misura" grazie al touch screen, al display a colori, al menu intuitivo, alla macinatura dei chicchi al momento e alla smart coffee app (De'Longhi, prezzo su richiesta). ● **4** Il bollitore "Plissé" in resina termoplastica, disegnato da Michele De Lucchi, coniuga estetica, tecnologia e progettazione (Alessi, € 89). ● **5** Il robot da cucina connesso con l'app e la bilancia consente di cucinare da remoto direttamente con lo smartphone (kCook Multi Smart di Kenwood, € 849). ● **6** La penna smacchiante a ultrasuoni elimina qualsiasi macchia da ogni tessuto (Ultrasonic Perfect Care di Electrolux, € 119,90). ● **7** Questo sistema di cottura in vetroceramica trasparente ad alta resistenza, utilizza raggi infrarossi (FIR) presenti in natura e cuoce da 50 a 300° in 80 secondi, interagendo con l'app B Chef (Noun di Bugatti, prezzo su richiesta). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 71*

e prepara il piatto (tutto attraverso l'app direttamente da smartphone), non si può che essere colti da perenne stupore, come bimbi davanti a Babbo Natale. La magia continua per le pasionarie che non vogliono deludere gli amici buongustai e a ogni portata desiderano servire il vino più indicato e alla giusta temperatura. Ecco allora il refrigeratore termoelettrico che in pochi secondi porta il nettare di Bacco alla temperatura ideale. I più temerari possono affidarsi alla cottura a raggi infrarossi nella trasparenza del vetro. L'azienda produttrice assicura che, tra un tripudio di aromi e sapori, vengono preservate le proprietà nutritive del cibo. Per i più salutisti non c'è che l'imbarazzo della scelta tra estrattori di ultima generazione e frullatori sottovuoto anti-ossidazione, che non alterano gusto e colore degli ingredienti e ne conservano minerali e vitamine. E a fine pranzo ecco un caffè taylor made con la nuova macchina connessa alla smart coffe app. Ma, aiuto, la tovaglia si è macchiata. Niente paura! C'è la potente penna a ultrasuoni che cancella senza lasciare aloni. L'effetto wow è assicurato.

1



2



3



4



5



6



7



● **1** Alte performance per l'estrattore che spreme lentamente frutta e verdura e ne estrae il succo a freddo, mantenendo inalterate molecole e vitamine (Hurom H-AK distr. da Nims, € 730).
● **2** Garantisce risultati eccellenti l'impastatore user-friendly con 8 velocità di lavorazione (Gastronomo di Girmi, € 149). ● **3** Per dimezzare i tempi di cottura, risparmiando energia, il microonde Smart Inverter combinato da 39 litri è completo di cottura a vapore e grill al carbone vegetale; il rivestimento interno antibatterico elimina il 99,99% dei batteri nocivi (LG NeoChef™, € 449). ● **4** Con la mini friggitrice salva spazio ad aria calda si ottengono fritti sani, leggeri e croccanti con l'80% di grassi in meno e solo 1 cucchiaio d'olio (Airy Fryer Mini di Ariete, € 49,90). ● **5** Per grigliate domestiche dotatevi dell'innovativo grill verticale GoHealthy: l'unto scivola nel vassoio di raccolta, favorendo una cottura più leggera e senza odori (Light Grill di Hotpoint, € 119,90). ● **6** Bollitore in acciaio inox con 7 impostazioni di temperatura e funzione KeepWarm per mantenerla costante (Bosch, € 129,90). ● **7** Frullatore a immersione con Smart Speed Technology per regolare la velocità e altre 3 tecnologie innovative (MultiQuick 9 di Braun con recipiente da 1,25 l, minitritatutto da 350 ml, bicchiere e frusta, € 150). Indirizzi a pagina 6



Valchiavenna

A 14 KM DALLA SVIZZERA, L'ANTICA CHIAVENNA APRE LE PORTE DI UNA FAVOLOSA SKI AREA E QUELLE DEI CROTTI, SCRIGNI DI SPECIALITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Laura Spinelli. Si ringrazia il ristorante trattoria Uomo selvatico per le ricette e la realizzazione dei piatti







Qui, in Valchiavenna, tra le cime che separano la Lombardia dalla Svizzera, montagne, neve, prati e boschi sono le tessere di un puzzle seducente. Non mancano all'appello panorami tra i più belli dell'arco alpino, piste da campioni per sciate indimenticabili, borghi e cittadine dal fascino discreto per un après ski da dolce vita. Non c'è da stupirsi allora se, proprio tra questi monti, è cominciata la storia dello sci italiano: a Madesimo, in Alta Valle, più di un secolo fa è nato uno dei primi sci club italiani e ancora oggi il comprensorio è una delle destinazioni più amate dal popolo degli sport invernali. La Ski Area, infatti, regala ai suoi fan oltre 60 chilometri di piste per lo sci alpino e 25 chilometri di anelli per il fondo: c'è solo l'imbarazzo della scelta fra i tracciati in alta montagna e quelli in mezzo ai boschi, tra le piste della Val di Lei, della Colmanetta e del Canalone (mille metri secchi di dislivello su tre chilometri e mezzo di percorso), tra le ciaspolate nelle notti di luna piena e le acrobazie per snowboarder e free styler nel Madepark. E per chi non è uno ski addict? Madesimo pensa anche a loro: ecco, allora, le camminate ad alto tasso di spettacolarità fino alle baite di Motta Alta, al Lago Azzurro, lungo il corso del torrente Scalcoggia o fino alle cascate del Groppera, ghiacciatissime in questa stagione e quindi ancora più spettacolari.

> *segue a pag. 76*

A sinistra: il torrente Scalcoggia, costeggiato da un sentiero ideale per una facile passeggiata sulla neve. Qui a lato, una pista da sci di Madesimo e, sotto, il campanile della chiesa SS Pietro e Paolo che svetta nella piazza località.





Qui sopra, la cascata del torrente Groppera che si raggiunge in 5 minuti di cammino dalla stazione della funivia.



GNOCCHETTI DI CHIAVENNA

PER 4 PERSONE
100 g di burro - 300 g di farina - 100 g di formaggio d'alpe semigrasso - 200 g di mollica di pane raffermo - un bicchiere di latte - 1 patata - 2 spicchi d'aglio - un rametto salvia - sale - pepe

● **1** Mettete la mollica a bagno nel latte per un paio d'ore, quindi sminuzzatela per formare un miscuglio omogeneo e mescolatelo alla farina. Unite un pizzico di sale e versate l'acqua necessaria per ottenere un impasto morbido e liscio. Fatelo riposare per mezz'ora.
● **2** In una pentola d'acqua salata lessate la patata sbucciata e tagliata a cubetti per 10 minuti, quindi con un cucchiaio staccate tanti pezzetti dall'impasto, facendoli scivolare direttamente nella pentola, e cuoceteli per 3-4 minuti.
● **2** Soffriggete l'aglio sbucciato e tagliato a fettine in un tegame con il burro e la salvia. Scolate gli gnocchetti e la patata, unite il formaggio e fate saltare il tutto nel soffritto; distribuite nei piatti e pepate abbondantemente.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti**
● **610 cal/porzione**



Gli impianti sciistici visti dalle baite della località Motta Alta. Agli sciatori Madesimo offre 60 km di piste, seggiovie ultramoderne e la prima funicolare sotterranea in Italia che collega Motta con Campodolcino.

> segue da pag. 75

I tesori di Chiavenna e della Bassa Valle

Scendendo dalle montagne si continua nell'esplorazione del territorio: Chiavenna, soprattutto, racconta, all'interno delle sue mura sforzesche, un passato ricco e importante. Il centro storico è, infatti, disseminato di antichi palazzi nobiliari (come il Palazzo Salis e il Palazzo del Pretorio con gli stemmi affrescati delle dinastie locali), di fortificazioni (il Castello dei Conti Balbiani), di chiese sontuose (come la Collegiata di San Lorenzo con il suo millenario fonte battesimale di pietra ollare e il Museo del Tesoro). Quasi a strapiombo della Piazza Granda (quella del Castello, per intenderci) ci sono i due colli del Paradiso e del Castellaccio che formano uno scenografico Parco Botanico: percorso da una rete di sentieri, ospita specie rare di vegetazione esotica ma anche ruderi delle vecchie mura e la Caurga, un'antica cava di pietra ollare, utilizzata, si dice, già ai tempi della colonizzazione romana. Chi è alla ricerca di percorsi naturalistici, si può impegnare in un facile trekking per raggiungere il Parco delle Marmitte dei Giganti dove si incontrano massi levigati e pozzi giganti scavati nella roccia dall'erosione dei ghiacciai. Altra sosta alle Cascate dell'Acqua Fraggia, le "belle chadute d'aqua" come le descriveva Leonardo nel suo Codice Atlantico. E per finire, una visita al cinquecentesco Palazzo appartenuto alla famiglia Vertemate Franchi, voluto come casa di delizie da due rampolli della ricca famiglia.

> segue a pag. 79



A sinistra, il centro di Chiavenna. A destra, il Chiostro della Collegiata di San Lorenzo, risalente al V secolo, e le sale di Palazzo Vertemate Franchi, del XVI secolo. A Piuro, fu l'unico edificio sopravvissuto al terremoto del 1618.





COSTINE AL LAVÈCC CON LE VERZE

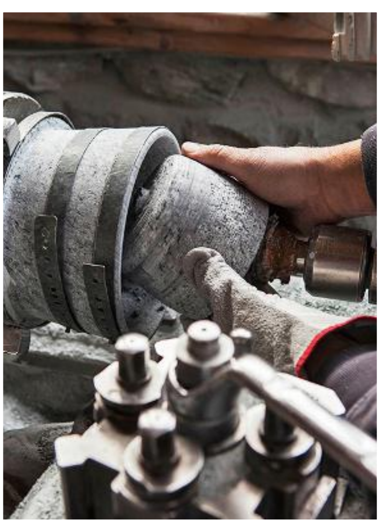
PER 4 PERSONE
1 kg di costine di maiale - una piccola verza - 1 litro di vino rosso della Valtellina - 1 spicchio d'aglio - timo - rosmarino - sale - pepe

● **1** Lavate e tagliate a pezzi la verza. Disponete le costine con la parte grassa sul fondo del lavècc (tegame in pietra ollare) e mettete sul fuoco per 8-10 minuti. ● **2** Aggiungete gli aromi, l'aglio tritato e pepate. Continuate a cuocere per 90 minuti, versando il vino un po' per volta in modo da tenere le costine sempre umide. A metà cottura aggiungete le verze e 15 minuti prima di spegnere regolate di sale. Spegnete, pepate, lasciate riposare pochi minuti e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 100 minuti** ● **620 cal/porzione**







Nelle foto a sinistra, l'atelier di Roberto Lucchinetti, a Prosto di Piuro, dove nascono capolavori di pietra ollare: dalle pentole (i tradizionali lavècc) alle piode (lastre di pietra per cuocere).

TACCUINO DI VIAGGIO

TRATTORIA UOMO SELVATICO
Via Cerletti 28, Chiavenna
tel. 0343 32197
Trofei di caccia, travi a vista e una cucina che parla chiavennasco: le ricette di questo servizio sono state preparate dal suo chef Ezio Gilardi.

OSTERIA VEGIA
Via Cascata 7, Madesimo
tel. 0343 53335
Fondata nel 1781, ha ospitato il Carducci. Menu ruspante e crostata di mirtilli, la torta di Madesimo.

CROTTO UBIALI
Via Pratogiano 56 Chiavenna
Crotto hi-tech dove gustare brisaola accompagnata da ovetti di quaglia in due cotture e costine alla piota.

CROTTO OMBRA
viale Pratogiano 14, Chiavenna
Nella sua casera riposano e maturano più di 5000 formaggi.

MA!
Via de Giacomi 7, Madesimo
Seleziona eccellenze di piccoli produttori della valle: brisaole, conserve, formaggi, farine integrali.

MARINO
Via Dolzino 64, Chiavenna
Bottega golosa con due anime: l'enoteca dedicata ai vini valtellinesi e lo spaccio gastronomico con pizzoccheri, mieli e distillati.

LA SPECOLA
Via Garibaldi 13, Chiavenna
Enoteca in un palazzo d'epoca.

PONTE DEL MERA
Via Paolo Bossi 6, Chiavenna
Formaggi, salumi, mieli e yogurt da comprare e da assaggiare nel dehors affacciato sul fiume Mera.

MACELLERIA DEL CURTO
via Dolzino 129, Chiavenna
I Del Curto lavorano il Violino di Capra rispettando le antiche ricette.

BISCOTTINI DI PROSTO
via alla Chiesa 3, Prosto di Piuro
I biscotìn secondo tradizione.

PANDINI ALBERTO
Piazza Bertacchi 1, Madesimo
Prepara e stagiona brisaole da carni della zona, violini di capra, slinzega (salume di manzo) e carne secca.


CREA I TUOI BISCOTTI
allo zenzero
PER NATALE
Procedimento
Con l'aiuto della planetaria ammorbidite il burro assieme allo zucchero a velo.
Aggiungete un pizzico di sale, il rosso d'uovo e Il Latte Condensato Nestlé e mescolate bene.
Per finire, aggiungete la farina setacciata, la cannella e lo zenzero. Formate un panetto e mettetelo in frigo per un'ora.
Stendete l'impasto e ritagliate i biscotti nelle forme che preferite. Cuoceteli in forno statico a 175°C per circa 20 minuti fino a doratura. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare. Per un tocco in più, decorateli con pasta di zucchero.
Ingredienti: dosi per 30 biscotti
• 100g de Il Latte Condensato Nestlé
• 70g di zucchero a velo
• 200g di burro
• 1 rosso d'uovo
• 1 pizzico di sale
• 400g di farina
• 5g di cannella
• 5g di zenzero
TEMPO
DIFFICOLTÀ
Nestlé il latte condensato
Solo Latte e Zucchero
L'ingrediente cremoso per i tuoi dolci
#SCATTALAPASSIONE
Prova a VINCERE uno dei 20 robot da cucina KitchenAid® in 3 semplici mosse!
1. PREPARA una ricetta con Il Latte Condensato Nestlé
2. SCATTA una foto della tua dolce creazione
3. CARICA la foto su buonalavita.it
Concorso valido dall'8 Ottobre 2018 al 31 Gennaio 2019. Giuria finale entro il 28 Febbraio 2019.
Montepremi concorso: 13.980€. Regolamento completo su www.buonalavita.it
Nestlé il latte condensato

TORTA DI FIORETTO

PER 8 PERSONE
1 kg farina 00 - 400 g di burro - 200 g di zucchero - 10 tuorli - 40 g di lievito di birra fresco - 10 g di sale
per guarnire: zucchero - 20 g di fiori secchi d'anice - 120 g di burro

● **1** Fate sciogliere il lievito di birra in un bicchiere d'acqua tiepida, mescolate il mix con 200 g di farina e lasciate riposare il composto per 2 ore. Nel frattempo impastate il resto della farina con lo zucchero, il burro a pezzetti, i tuorli e il sale fino a ottenere un panetto liscio. Trascorso il tempo indicato, aggiungete il composto lievitato e lavorate tutto insieme.
● **2** Stendete il panetto fino allo spessore di 2 cm facendo in modo che il bordo risulti appena più alto. Sistemate la pasta sulla placca sopra un foglio di carta da forno e lasciatela lievitare per un'altra mezz'ora, quindi cospargetela con abbondante zucchero, i fiori d'anice e infornate per 20-25 minuti a 220°. Prima di sfornare la torta, irroratela con il burro, fuso, e fatela riposare altri 5 minuti nel forno spento prima di servirla ancora calda.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 1000 cal/porzione**





Qui sopra, l'originale facciata grigio verde di Palazzo Salis, costruito a Chiavenna nel '700 dall'omonima famiglia grigionese. Sotto, le forme di Casera messe a stagionare nel Crotto Ombra.



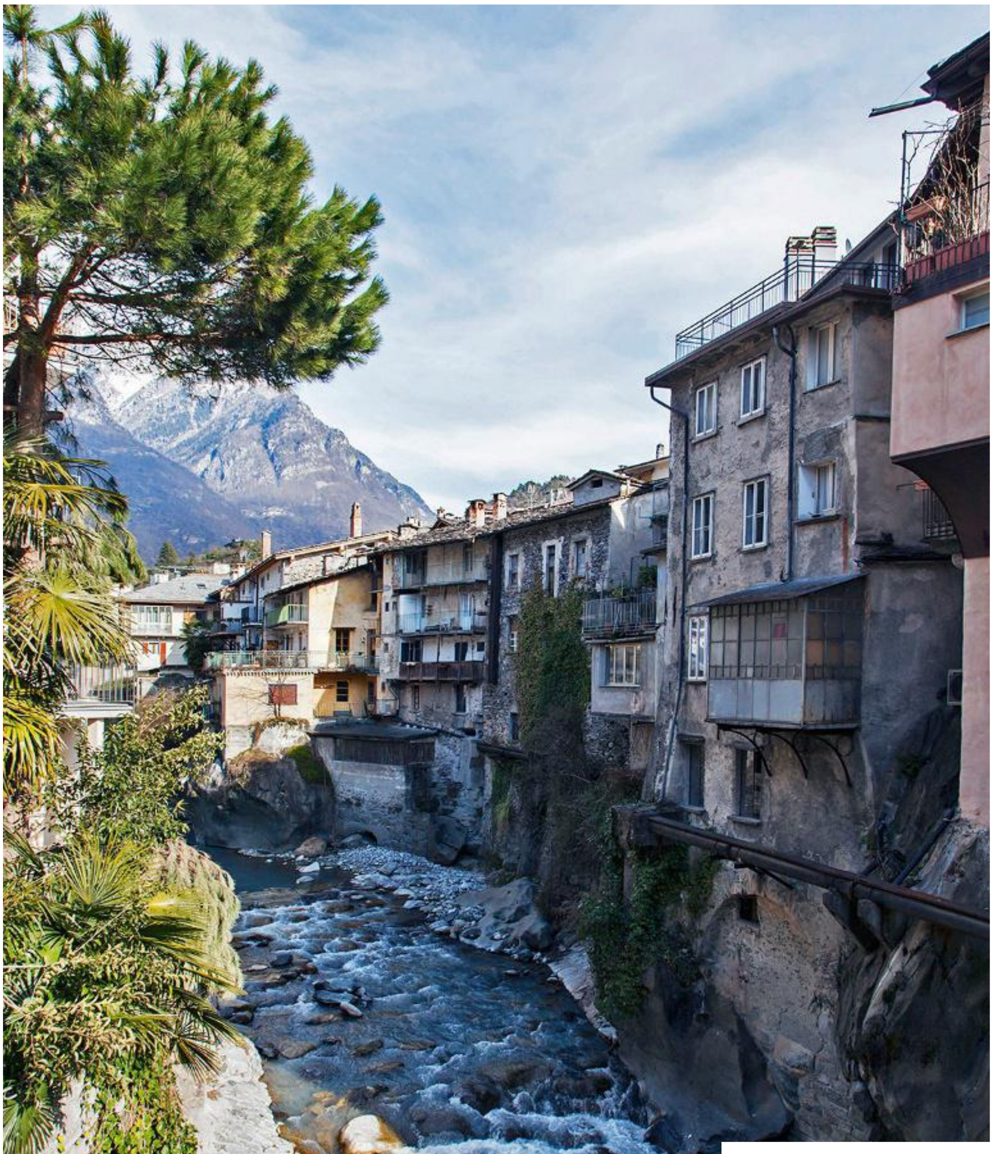
> segue da pag. 76

Il complesso, che comprende anche aree verdi, sorge nelle vicinanze del borgo di Piuro, distrutto da una frana nel 1618. Le linee rigorose del prospetto non fanno immaginare la scenografica ricchezza degli interni: appena oltrepassata la soglia, infatti, si percorrono sale, saloni di rappresentanza, stüe e boudoir dai soffitti intarsiati e dagli affreschi coloratissimi che raccontano episodi delle Metamorfosi di Ovidio, illustrano il succedersi dei mesi e dei segni zodiacali o rappresentano le divinità dell'Olimpo.

Formaggi, brisaole e "violini"

La Valchiavenna è famosa anche per essere patria dei crotti, le tipiche cantine o grotte scavate nella roccia in cui da secoli, grazie al Sorèl, un venticello fresco che spira tra le fenditure della pietra, si conservano e si stagionano le specialità locali: formaggi, prima di tutto (tra i tanti citiamo il bitto e la magnocca), ma anche brisaole (con la i e non con la e) e salumi. Una sosta in queste celle frigorifere ante litteram è sicuramente da mettere in conto.

> segue a pag. 80









In alto, il Castello di Chiavenna e, qui sopra, l'enoteca Marino dove, oltre ai vini valtellinesi, si acquistano farine, mieli e distillati. A sinistra, la statua di San Giovanni Nepomuceno e, nella foto grande, la vista dal ponte dedicato al santo che attraversa il fiume Mera.

> *segue da pag. 79*

In fondo il fil rouge che contraddistingue la gastronomia della Valchiavenna è costituito, soprattutto, dai prodotti della montagna: grano saraceno e patate, formaggi e carni essiccate, che da eredità di un passato avaro di risorse, sono diventati elementi insostituibili di preparazioni gustosamente naïf. Tra tappe gastronomiche di qualità e tavole rustiche in Valchiavenna si trovano prodotti dalla genealogia secolare: già secoli fa qui si parlava (e si scriveva) di carne salada, diventata ai nostri giorni, per tutti i chiavennaschi la brisaola (la "i" fa da sempre la differenza tra il prodotto lavorato a mano e quello industriale) ma nelle vetrine delle macellerie e delle salumerie della valle sono esposti anche i Violini di Capra, piccoli prosciutti realizzati solo con la coscia e la spalla di capre di razza orobica (vedi il servizio a pag. 82). Oltre ai taglieri di salumi, un menu chiavennasco prevede gli gnocchetti di Chiavenna (di pane raffermo e farina, benedetti da una sferzata di burro e formaggi) e polenta taragna, a base di farina di grano saraceno. Ma il burro, entra di prepotenza e in dosi massicce anche nella preparazione dei biscotin di Prosto preparati ancora oggi secondo una ricetta secentesca.



Violino di capra

TIPICO DELLA VALCHIAVENNA, È REALIZZATO IN MODO TRADIZIONALE DA PICCOLI PRODUTTORI. UNA CHICCA PER POCHI DALL'AROMA E GUSTO INTENSI E SPEZIATI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

È un violino che non suona quello della Valchiavenna ma il paragone con uno Stradivari non è azzardato. Perché il salume di capra prodotto in piccole quantità nella zona di Chiavenna è raro e pregiato come gli strumenti musicali realizzati nel '700 da Antonio Stradivari, uno dei più grandi liutai di tutti i tempi. La forma del prosciutto, poi, ricorda quella di un violino, con la parte alta e ossuta simile al manico dello strumento e quella più carnosa alla cassa armonica. Infine i valligiani, quando lo tagliano, sembra che suonino: appoggiano il salume sulla spalla, sostenendolo con il braccio, e con l'altra mano lo affettano, usando il coltello come un archetto. Originario della Valle Spluga, il violino è prodotto con la spalla e la coscia di capra: la natura aspra e scoscesa del territorio ha favorito l'allevamento caprino, fornendo agli animali le erbe dei pascoli di alta quota, ricche di composti aromatici e antiossidanti che rendono speciali le carni. Oggi il salume si trova in tutta la Valchiavenna ma la produzione di quello tradizionale è molto limitata, opera di piccoli artigiani e reperibile solo in zona. Per tutelarlo da imitazioni (con cosce importate e congelate), è stato istituito un Presidio Slow Food: il disciplinare prevede l'utilizzo solo di capre locali, allevate allo stato semibrado negli alpeggi, e il rispetto della lavorazione tradizionale.

Spezie e stagionatura nei crotti

Le carni, sgrassate, vengono massaggiate con una miscela di sale grosso, pepe e altri aromi che variano a seconda della ricetta (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ginepro), poi messe in salamoia con aglio a fettine, foglie di alloro e vino bianco, fatte asciugare e infine messe a stagionare in modo naturale nei crotti (anfratti rocciosi tipici della Valchiavenna), da 60 giorni a 6 mesi. In alcuni casi vengono affumicate con legno di ginepro o di pino. Il violino, dal profumo intenso di carne caprina, affettato è rosso scuro tendente al bordeux; all'apparenza asciutto, è tenace ma morbido e il gusto è deciso, speziato e selvatico. Va gustato al naturale, appena affettato a coltello, accompagnato con il pane di segale valtellinese, a ciambella, basso e croccante: un'altra specialità locale in fase di riscoperta, anche grazie al progetto "Segale 100% Valtellina", che sta provando a reintrodurre il seme antico di questo cereale. Ma il violino si può anche accompagnare con caprino fresco aromatizzato alle erbe oppure servire in insalata con grani di segale lessati e formaggio a dadini, come propone l'Osteria del Crotto di Morbegno.



VIOLINO CON CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA E PANE DI SEGALE VALTELLINESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
per 1 kg di pane: 750 g di farina di segale meglio integrale - 250 g di farina di grano tenero tipo 0 - 30 g di lievito di birra fresco - sale
300 g di violino di capra - 200 g di caprino fresco - erba cipollina

● **1** Riunite le 2 farine in una terrina (o in una planetaria con gancio a uncino). Aggiungete il lievito sbriciolato quindi versate, poca alla volta, 1050 g di acqua a 36° fino a completo assorbimento, facendo attenzione che non si formino di grumi. Unite 20 g di sale e impastate lentamente per circa 10-15 minuti fino a ottenere un composto omogeneo.
● **2** Sulla spianatoia ben infarinata fate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 20 minuti. Spezzate la pasta in pagnottelle di circa 180 g, ricavate 5 filoni e poi 5 ciambelle di circa 15-20 cm, tenendo la pasta sempre ben infarinata.
● **3** Disponete le ciambelle sulla teglia del forno e lasciatele riposare per circa 40 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo accendete il forno a 230°: è importante che la temperatura sia il più possibile omogenea sia sotto sia sopra.
● **4** Infornate il pane per circa 20 minuti poi abbassate la temperatura a 190-200° e cuocete per altri 15-20 minuti, fino a ottenere una colorazione bruna e una crosta sottile. Sfornate le ciambelle e lasciatele raffreddare in verticale. Affettate il violino e mescolate il caprino con qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato. Tagliate a fette 2 ciambelle di pane, spalmatele con il caprino, appoggiatevi sopra il violino e servite. Il pane avanzato si conserva per 5-6 giorni.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **658 cal/porzione**

Ricetta del pane di Luigi Cao, Presidente Ass. Panificatori e Pasticceri - Unione del Commercio e del Turismo provincia di Sondrio



Creme brûlée

OVVERO.... IL SEDUCENTE PIACERE DI ROMPERE IL CROCCANTE VELO CARAMELLATO E SCOPRIRE UNA CREMA MORBIDA E PROFUMATA, IN VERSIONE TRADIZIONALE O IN CROSTATE E MILLEFOGLIE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina



Brûlée al mango e ananas
pag. 92

Pirofile tonde in gres Serax, tesuto in lino Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



1



2



3



4

TARTE BRÛLÉE ALLE CLEMENTINE

PER 12 PERSONE

per la frolla: 250 g di farina 0 - 20 g di cacao amaro - 150 g di burro - 3 tuorli - 90 g di zucchero di canna fine - sale
per la farcitura: 5 tuorli - 250 ml di panna fresca - 100 g di crème fraîche - 2 clementine non trattate - 80 g di zucchero + 3 cucchiai per la crosticina

● **1** Preparate la frolla: setacciate la farina con il cacao e formate una fontana sul piano di lavoro. Incorporate il burro freddo tagliato a pezzetti, i tuorli, poi lo zucchero e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola e trasferitela a riposare in frigo tutta la notte. ● **2** Stendete la frolla sul piano leggermente infarinato a uno spessore di 5 mm. ● **3** Trasferite la pasta in uno stampo da crostata con il fondo removibile da 28 cm di diametro. Rifilate i bordi (con i ritagli potete preparare dei biscottini). ● **4** Bucherellate la base di frolla con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno bagnato e asciugato e riempite con abbondanti palline di porcellana (o legumi secchi). Cuocete nel forno a 170° per 20 minuti, quindi togliete le palline e il foglio di carta da forno e fate asciugare in forno ancora 5 minuti. ● **5** Lavate le clementine; prelevate la scorza da una delle due e il succo di entrambe. ● **6** Lavorate i tuorli con gli 80 g di zucchero, quindi incorporatevi la panna e la crème fraîche, poi il succo delle clementine con la scorza. ● **7** Versate il composto nella base di frolla e cuocete per 30 minuti, abbassando a 120° la temperatura del forno. Lasciate raffreddare completamente, poi passate in frigo per almeno 1 ora. ● **8** Cospargete la superficie della torta con lo zucchero rimasto e bruciatela con un cannello (o fatela caramellare 5 minuti sotto il grill del forno).

FACILE ● Preparazione 1 ora + il riposo ● Cottura 55 minuti ● 330 cal/porzione



5



6



7



8



Vassoio in metallo Coincasa, americana in cotone e tovagliolo in lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Coppette con crema di datteri e brûlée al cocco
pag. 92



Vassoio Serax.
Nella pagina accanto, piattini Coincasa, cucchiai Serax, tessuto in lino Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

TORTA DI CRÊPE AI CANDITI

PER 12 PERSONE
per le crêpe: 2 uova - 400 ml di latte - 140 g di farina 00 - 10 amaretti - 10 g di burro + quello per la padella
per la farcitura: 180 g di canditi misti - 80 g di amido di mais - 10 tuorli - 800 ml di latte - 1/2 stecca di vaniglia - 1 pezzetto di scorza di limone non trattato - 200 g di zucchero + 3 cucchiai per la crosticina

● **1** Preparate la farcitura. Scaldate 740 ml di latte con la stecca di vaniglia tagliata a metà, in senso orizzontale, e la scorza di limone e lasciate riposare per 30 minuti. Raccogliete in una casseruola l'amido di mais con il latte rimasto e i tuorli e stemperateli con una frusta; aggiungete il latte, scaldato nuovamente e filtrato, mescolando; infine unite lo zucchero. Fate addensare su fiamma dolcissima senza portare a bollore. Togliete dal fuoco, coprite la casseruola con un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare.
● **2** Preparate la pastella delle crêpe frullando le uova con la farina, gli amaretti e il latte; unite il burro fuso e lasciate riposare 30 minuti. Scaldate una padella antiaderente da 20-22 cm di diametro, ungetela con un fiocchetto di burro, versateci un mestolino di pastella e cuocete la crêpe girandola quando i bordi iniziano a dorare. Preparate altre 7 crêpe fino a esaurire la pastella. Lasciatele raffreddare.
● **3** Spalmate con un velo di crema la prima crêpe e trasferitela su un piatto da portata con il lato spalmato sotto. Distribuite uno strato di crema e qualche candito, poi proseguite con gli strati alternando le altre crêpe, la crema e i canditi, fino a terminare con una crêpe. Rifinite il bordo della torta, spatolandolo con la crema rimasta. Fate riposare in frigo per almeno 1 ora. Cospargete la superficie con lo zucchero rimasto e caramellatela con un cannello (o 2 minuti sotto il grill del forno).

MEDIA
● Prep. 1 ora + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 320 cal/porzione



Pirofile in gres Livellara, tessuto Forme di Farina. Nella pagina accanto, piatto in gres Serax. Indirizzi a pagina 6

BRÛLÉE AI PISTACCHI

PER 4 PERSONE
250 ml di latte - 200 ml di panna fresca - 5 tuorli - 60 g di zucchero + un paio di cucchiai per caramellare - 80 g di crema di pistacchi

● **1** Scaldate il latte e la panna senza portarli al bollore. Lavorate i tuorli con lo zucchero; unite la crema di pistacchi, e poi, poco alla volta, il latte con la panna.
● **2** Versate il composto in una pirofila da forno dai bordi bassi (o in 4 stampini monoporzione). Sistemate gli stampini in una teglia a bordi alti, aggiungete acqua fredda fino a metà della loro altezza e cuocete a bagnomaria a 120° per 45 minuti (calcolate 10 minuti in meno se usate stampini individuali). Togliete la pirofila (o gli stampini) dal forno, lasciate raffreddare la crema completamente e trasferitela in frigo per almeno 3 ore.
● **3** Cospargete con lo zucchero rimasto la superficie della crema e fatela caramellare con un cannello (o sotto il grill del forno) e servite.

FACILE
● Preparazione 15 minuti + il riposto ● Cottura 45 minuti ● 320 cal/porzione





Millefoglie brûlé
con crema ai marroni

pag. 92



BRÛLÉE AL MANGO E ANANAS

PER 4 PERSONE
6 tuorli - 100 ml di panna fresca - 150 ml di yogurt greco - 200 g di polpa di mango ben maturo - 100 ml di latte - 80 g di zucchero + 3 cucchiai per la crosticina - 4 fette sottili di ananas fresco

● **1** Frullate la polpa di mango con i tuorli, il latte e lo zucchero. Incorporate la panna e lo yogurt e mescolate bene in modo da ottenere un composto omogeneo, senza formare schiuma.
● **2** Versate il composto in 4 stampi individuali bassi da forno (o uno grande) e cuocete a bagnomaria nel forno a 120° per 35 minuti (calcolate 10 minuti più se utilizzate un unico recipiente). Togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente, poi trasferite in frigo per almeno 3 ore.
● **3** Cospargete la superficie della crema con 2 cucchiai di zucchero e caramellatelo con un cannello; guarnite con le fettine di ananas, spolverizzatele con lo zucchero rimasto e caramellatelo con il cannello (oppure trasferite le fettine di ananas sulla placca foderata con un foglio di carta da forno, spolverizzatele con lo zucchero e fatele caramellare 2-3 minuti sotto il grill del forno).

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + il riposo**
● **Cottura 45 minuti** ● **340 cal/porzione**



COPPETTE CON CREMA DI DATTERI E BRÛLÉE AL COCCO

PER 4 PERSONE
8 datteri Medjoul - 1 limone non trattato - 5 tuorli - 250 ml di panna fresca - 150 ml di latte di cocco - 100 ml di latte - 80 g di zucchero di canna fine - 4 cucchiai di zucchero bianco fine - 1/2 cucchiaio di semi di sesamo neri - lamelle di cocco per decorare

● **1** Private del nocciolo i datteri, tagliateli a pezzettini e raccoglieteli nel bicchiere del frullatore a immersione con un po' di scorza del limone e acqua sufficiente a ottenere, frullando, una crema piuttosto densa.
● **2** Distribuite la crema sul fondo di 4 cocottine (noi abbiamo utilizzato 4 vasetti in vetro pirex). Scaldate il latte con il latte di cocco e la panna senza portarli al bollore. Lavorate i tuorli con lo zucchero di canna fine, quindi incorporatevi la miscela di latte, poca alla volta, mescolando.
● **3** Versate delicatamente il composto nelle cocottine sulla crema di datteri e cuocete a bagnomaria in forno a 120° per 35-40 minuti. Togliete dal bagnomaria e lasciate raffreddare il composto completamente. Trasferite le cocottine in frigo per almeno 3 ore, poi cospargete la superficie della crema con lo zucchero bianco e caramellatelo con un cannello (o sotto il grill del forno). Completate con i semi di sesamo tostati per qualche istante in un padellino e le lamelle di cocco.

MEDIA
● **Prep. 30 minuti + il riposo**
● **Cottura 35 minuti** ● **490 cal/porzione**



MILLEFOGLIE BRÛLÉE CON CREMA AI MARRONI

PER 6 PERSONE
per gli strati di sfoglia: 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare - 4 cucchiai di zucchero a velo
per la farcitura: 8 tuorli - 150 g di zucchero - 50 g di amido di mais - 400 ml di latte - 75 g di burro - 300 g di crema di marroni

● **1** Preparate la farcitura. Lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporate l'amido di mais e il latte, bollente, e fate addensare mescolando con una frusta; poi coprite con un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare.
● **2** Dividete a metà i 2 rettangoli di pasta sfoglia. Sistemateli sulla placca foderata con carta da forno, bucherellateli con una forchetta, spolverizzateli con lo zucchero a velo, copriteli con un altro foglio di carta da forno e sistematevi sopra una placca perfettamente piatta per non farli gonfiare. Infornate a 200° per 20 minuti. Sfornate i rettangoli di sfoglia. Fate raffreddare le sfoglie e rifilate i bordi con un coltello seghettato.
● **3** Amalgamate metà della crema di marroni alla crema preparata. Lavorate il burro morbido con le fruste e incorporatelo al composto, continuando a montare in modo da ottenere una crema soffice. Distribuite la crema su 3 dei rettangoli di sfoglia preparati, quindi spalmatevi sopra anche la crema di marroni rimasta. Sovrapponete le tre sfoglie farcite e completate con la sfoglia rimasta. Fate riposare la millefoglie in frigo fino al momento di servire.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + il riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **610 cal/porzione**

Torta Paradiso con radicchio e gianduia

ESTRO, TECNICA E CONTAMINAZIONE TRA SAPORI CONTRASTANTI FANNO DI QUESTO DESSERT LA GIOIA DEI PALATI PIÙ ESIGENTI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Monica Pilotto, foto di Michele Tabozzi




1

2

3


PER 6 PERSONE

per la composta: 125 g di radicchio rosso - 60 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia
per la torta Paradiso: 170 g di burro - 170 g di zucchero a velo - 4 tuorli (80 g) - 2 uova (100/120 g) - 40 g di zucchero - 70 g di fecola - 3 g di lievito in polvere - 100 g di farina 00 - olio per lo stampo - sale
per la crema di gianduia: 150 ml di latte - 4 tuorli (80 g) - 35 g di zucchero - 5 g di gelatina in fogli - 200 g di cioccolato gianduia al latte - 250 g di panna
per guarnire: 12 foglioline tenere prese dal cuore del radicchio - 1 albume (35 g) - 15 g di zucchero - 1 arancia non trattata - miele

● **1** Mondate il radicchio e immergetelo in una ciotola con acqua e ghiaccio per 1 ora, in questo modo si affievolirà il gusto amarognolo; scolate le foglie, asciugatele e tenete da parte 12 foglioline interne, le più tenere, che serviranno per preparare le chips di guarnizione. Tagliate sottilmente le altre e cuocetele in un pentolino; aggiungete lo zucchero e i semini dalla vaniglia prelevati con la punta di un coltellino; cuocete a fiamma bassa per circa 10 minuti, fate addensare lo sciroppo mescolando, prelevatelo con un cucchiaio e versatelo in una ciotolina. Poi lasciate sobbollire il radicchio per circa 30 minuti, finché sarà ridotto a composta. ● **2** Preparate le chips per la guarnizione: in una ciotola montate con la frusta elettrica l'albume a neve; spennellate una foglia per volta presa dal cuore del radicchio e cospargetela con lo zucchero su entrambi i lati. Foderate una teglia con carta da forno, distribuite le foglioline e trasferite in forno a 70° per 30 minuti. ● **3** Per la torta, montate con la frusta elettrica il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e i tuorli. A parte montate le uova con lo zucchero, poi unitele alla crema. Aggiungete fecola, farina e lievito setacciati, un pizzico di sale e continuate a mescolare con la frusta a mano. Foderate uno stampo di cm 13x33 con carta da forno, distribuite un filo d'olio e versatevi il composto, livellatelo con la spatola e trasferite in forno già caldo a 155° per 40 minuti. Dopo aver lasciato raffreddare la torta su una gratella, ricavatene 6 porzioni di cm 8x2,5x2,5 circa. ● **4** Per la crema di gianduia, fate bollire il latte in un pentolino, sbattete i tuorli con lo zucchero e versatevi il latte bollente; cuocete a bagnomaria, mescolando con una frusta, fino ad arrivare alla temperatura di 80°. Togliete la ciotola dal bagnomaria, unite i fogli di gelatina precedentemente ammorbiditi in acqua fredda, scolati e ben strizzati e versate la crema sul cioccolato gianduia. Mescolate finché gli ingredienti saranno ben amalgamati, poi mettete la ciotola a bagno in acqua e ghiaccio. Montate appena la panna e amalgamatela alla crema di gianduia, riempite una tasca da pasticciere con il composto e trasferitelo in frigo per 4 ore.
● **5** Lavate e asciugate l'arancia, poi con un pelapatate prelevate 2 scorze, eliminate la parte bianca con un coltello affilato e tagliatele a julienne. ● **6** Distribuite su ogni piattino, nella parte superiore, 3 gocce di miele alternate a gocce di sciroppo di radicchio; inclinate il piatto così che i liquidi colino formando un disegno. Posizionate sulla parte superiore la porzione di torta e coprite la superficie con la composta di radicchio. Completate con gli spumoni di crema di gianduia, i riccioli di scorza d'arancia, le chips di radicchio e, se vi piace, qualche fogliolina di acetosella.

SAPORI INTENSI DALL'ORTO

Per creare nuovi abbinamenti di sapore ci vuole estro e intuito, qualità che certo non mancano alla nostra pastry chef **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino). L'ispirazione è arrivata dopo una passeggiata in pieno sole nell'orto di casa. Sorpresa dalla ricchezza degli ortaggi invernali e dai loro colori vivaci, resi ancor più brillanti dai raggi del sole, Chiara ha deciso di creare un dolce con verdure di stagione. In passato si era già cimentata con rabarbaro e carote, con la barbabietola dal vivace colore fucsia, mai però con il radicchio e il suo sapore amarognolo. Chiara ha saputo domare il gusto deciso del radicchio, trasformandolo in una golosa composta e a usarne il succo per farne uno sciroppo. Insuperabile poi l'abbinamento con una mousse leggera di gianduia decorata con riccioli di scorza d'arancia, sulla soffice torta Paradiso.


4

5

6

LE STELLE PER ASTI Docg



Per un brindisi speciale non possono mancare l'ASTI Docg e il Moscato d'ASTI Docg. Per accompagnarli al meglio, gli Chef stellati delle province di Asti e Cuneo hanno ideato dessert che costituiscono un'esperienza straordinaria. È un omaggio a due vini spumante che sono vere icone del territorio Langhe-Roero e Monferrato, riconosciuto patrimonio Unesco e noto per la sua vocazione gourmet.

Un'iniziativa a cura del magazine IDEA - www.ideawebtv.it



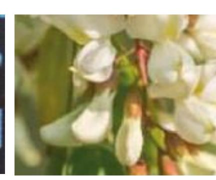
LO SAPEVI CHE...

L'ASTI è Docg, un riconoscimento di qualità e certificazione del prodotto. Un disciplinare ne stabilisce il territorio di produzione, le rese ad ettaro e le caratteristiche organolettiche.

Il suo profumo inconfondibile ha la freschezza, l'intensità e la finezza dell'uva appena raccolta.











TORTA ALLE BIETOLE, MELE RENETTE, UVETTA E PINOLI

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:
Pasta frolla: 250 g di farina, 100 g di burro, 60 g di zucchero semolato, un uovo intero, un pizzico di sale. Ripieno di bietole, mele renette, uvette e pinoli: 2 mazzi di bietole, 50 g di parmigiano grattugiato, 2 uova, 3 mele renette, 50 g di uvetta sultanina, rum q.b., 100 g di pinoli, 100 g di zucchero di canna.

Per la pasta frolla: mescolare tutti gli ingredienti insieme e fare riposare l'impasto in frigorifero. Ammorbidire l'uvetta in un bicchiere d'acqua calda e un cucchiaio di rum per 20 minuti. Pulire le costine e tagliarle alla "julienne". Lavare le bietole sotto l'acqua corrente due-tre volte per togliere l'amaro delle foglie. Scolare bene. Sbattere le uova in una bowl, aggiungere il parmigiano, lo zucchero, l'uvetta, i pinoli e infine le bietole. Foderare un stampo con la pasta frolla, ricoprire di impasto e appoggiare sopra la mela renetta grattugiata grossolanamente. Ricoprire con una sfoglia di pasta frolla. Bucare la pasta con una forchetta e cuocete a 180°C per 20-30 minuti. Lasciare raffreddare e spolverate con lo zucchero a velo.

MARC LANTERI
★ AL CASTELLO
GRINZANE CAVOUR (CN)
Piemontese e provenzale, vive una "cucina di confine" che si ispira ai suoi luoghi dell'infanzia in Francia.





FUNGO CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
Per il fungo: 70 g di panna, 30 g di tuorlo, 70 g di latte , 17,5 g di zucchero, 33 g di porcini secchi, 4 g di gelatina, 50 g di farina di nocciole, 177 g di cocco bianco. Per il crumble: 50 g di zucchero, 5 g di zucchero di canna, 50 g di farina, 50 g di cacao, 50 g di burro. Per salsa alla vaniglia: 350 g di panna, 150 g di latte, mezza stecca di vaniglia, 60 g di zucchero, 4 g di gelatina. Per foglie vite: 18 foglie di vite medie, 100 g di acqua, 50 g zucchero.

Per il crumble: impastare tutti gli ingredienti con la frusta, cuocere a 180°C per 7 minuti. Per la salsa alla vaniglia: portare a ebollizione tutti gli ingredienti al di fuori della gelatina e togliere dal fuoco. Aggiungere la colla di pesce ammollata in precedenza e far raffreddare. Per le foglie vite: cuocere le foglie, precedentemente lavate con cura in acqua per circa 30 minuti. Passarle nello sciroppo preparato in acqua e zucchero e mettere a seccare. Portare a bollore panna, latte e funghi secchi. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione per una notte. Scolare i funghi e usare il liquido per fare una crema inglese, in cui, una volta arrivata a 82°C, si aggiungerà prima la gelatina già ammollata e poi il cioccolato bianco. Una volta raffreddato il composto creare delle pepite e impanarle con la farina di nocciole. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

FEDERICO GALLO
★ LOCANDA DEL PILONE
ALBA (CN)
Creatore di una piccola grande rivoluzione che rilancia la cucina piemontese verso un gusto più contemporaneo.

Nasce al 100% da uva Moscato bianco, su un terreno calcareo tipico dei 52 comuni delle zone collinari di Asti, Alessandria e Cuneo.

Si percepiscono sentori di pesca bianca, salvia, tiglio, fiori di acacia e molti altri.

100% naturale: è la vite a sintetizzare il profumo e il sapore. Nulla è aggiunto all'ASTI Docg.

Oltre all'ASTI Dolce Docg oggi c'è anche l'Asti in versione Secco, da consumare come aperitivo e a tutto pasto.

Tutta la filiera è tracciata, con controlli continui su vigneti, uve, mosti e sul prodotto finito, grazie al Laboratorio del Consorzio per la Tutela dell'ASTI Docg, un'eccellenza a livello nazionale.

www.astidocg.it







ASTI DOLCE D.O.C.G. | ASTI SECCO D.O.C.G. | MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Consorzio dell'Asti D.O.C.G.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

SUPER MASSOBRIO

«Il Golosario», Comunica Ed., a 25 €
«Il Gatti Massobrio», Comunica Ed., a 19,50 €
«Adesso 2019», Comunica Ed., a circa 10 €

Il noto giornalista si fa in tre. Compie 25 anni “ilGolosario”, la guida di Paolo Massobrio che raccoglie ben 10.000 referenze, il meglio del gusto italiano con i suoi territori, i prodotti tipici e le storie dei suoi preziosi artigiani. Quarta edizione con 3.300 locali recensiti per il taccuino dei migliori ristoranti (e trattorie) d’Italia, firmato da Massobrio con Marco Gatti, sempre aggiornatissimo con web e app. Tredicesima edizione di “Adesso 2019”, diario/agenda dove ogni pagina è arricchita da suggerimenti e curiosità, di ricette, consigli su sicurezza e conservazione dei cibi, cocktail, pillole di stile, cura di orto e giardino e dei nostri amici a quattrozampe. Per vivere il quotidiano a tutto tondo.





GRANDI GITE FUORI PORTA

«Weekend Slow Food», a 19,90 €
e «Osterie d’Italia», a 24 €,
entrambi SlowFood Editore

Il mare, la montagna, il lago, la campagna, perfino le città lungo rotte inedite e curiose: Weekend Slow Food suggerisce tanti percorsi per scoprire l’Italia più bella e nascosta. Basta una breve vacanza di due o tre giorni per scoprire tanti itinerari originali. La guida Osterie d’Italia, che da 29 anni consiglia i migliori luoghi dove mangiare piatti della tradizione, legati al territorio, quest’anno dà particolare importanza al simbolo della bottiglia, che segnala le osterie con la miglior selezione dei vini.

GUIDA ALLE BUONE TAVOLE DI TRADIZIONE

Vallardi Editore, a 13,90 €

Curata dall’Accademia italiana della cucina, il manuale offre una panoramica di ristoranti dove condurre i lettoria gustare un piatto tradizionale del territorio, 765 in Italia e 113 all’estero nell’edizione del 2019. La valutazione della guida non si avvale dei classici simbolini e non ha ispettori dedicati, ma utilizza per le segnalazioni i soli Accademici, che visitano i ristoranti da clienti.



NON SI SCHERZA CON IL VINO

«Slow Wine 2019», Slow food Editore, a 24 €
«Guida Oro I vini di Veronelli 2019», Seminario Luigi Veronelli, a 32 €



Lavorare la vigna senza cercare scorciatoie. Nell’edizione del 2019 di Slow Wine ci sono ben 201 di queste “chiocciole”: il simpatico simbolo viene assegnato alle cantine che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali in sintonia con Slow Food. Inoltre, l’attribuzione della chiocciola implica l’assenza di diserbo chimico nei vigneti. Anche la nuova edizione della guida di Veronelli premia la competenza, la creatività e l’impegno dei vignaioli italiani: quest’anno conta ben 16.256 etichette recensite per un totale di 2.038 produttori citati e descritti. Non mancano le storie del vino, i fuoriclasse, i grandi esordi.

I CONSIGLI DEL GAMBERO

NON SOLO CORNETTO & CAFFÈ

Gambero Rosso Edizioni, a 10 €



Interessante fotografia di un universo molto mutato nel corso di 2 decadi, sempre in evoluzione.
Il bar cambia veste con il trascorrere delle ore: dal cappuccino con brioche del mattino all’happy hour della sera, passando per i piattini gourmet in pausa pranzo. I Chicchi danno il voto alla qualità del caffè, le Tazzine all’offerta complessiva dei locali valutati, 1.300 nel 2019.

PER ME MARGHERITA... O NO?

Gambero Rosso Edizioni, a circa 9 €



La guida è dedicata al piatto italiano più famoso al mondo.
Per la prima volta i locali migliori hanno un punteggio, e sono divisi in 3 categorie: pizza “napoletana”, “italiana” (nelle varianti regionali) e “gourmet”; ci sono la “pizza al taglio” e quella dolce, il premio I Maestri dell’Impasto.

PER UN ANNO DAVVERO DOLCE

Gambero Rosso Edizioni, a 14,90 €



Premi speciali e i nuovi locali con “Tre Torte” nell’edizione 2019 di **Pasticceri & Pasticcerie**, la Guida del Gambero dedicata al mondo del dolce.
Un team di esperti gira per il Paese all’assaggio delle novità: valutate pasticcerie, servizio e ambiente.

IN PUNTA DI... FORCHETTE

Gambero Rosso Edizioni, a 22 €



Bistrot, trattorie, etnici, neo-osterie, tradizionali. Il volume raccoglie 2.813 indirizzi per mangiare e bere, con 296 novità. Premi al ristoratore, al pastry chef dell’anno e al miglior servizio di sala.



Il teatro dei gourmet

A MILANO UN SUGGESTIVO SPAZIO DOVE ASSAGGIARE I PIATTI DEI MAGGIORI INTERPRETI DELLA CUCINA INTERNAZIONALE

testi di Paola Mancuso, foto di Felice Scoccimarro

Le sale di Identità Golose sono stati ricavati negli ambienti che per oltre mezzo secolo hanno ospitato la Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, in via Romagnosi 3, nel pieno centro di Milano.









Qui accanto, Paolo Marchi e Claudio Ceroni, fondatori di Identità Golose, il congresso internazionale che da 15 anni divulga l'evoluzione della cucina d'autore e ideatori del nuovo polo milanese. Nelle altre foto, alcuni scorci della sede di via Romagnosi, che comprende spazi dedicati ad eventi, incontri e formazione. Le cene gourmet si possono prenotare dai siti identitagolosemilano.it e thefork.it

Nel cuore di Milano, poco distante dalla Scala, da pochi mesi c'è un altro teatro: Identità Golose, un inedito palcoscenico dedicato al gusto calcato ogni settimana da una diversa guest star: uno chef stellato o stellare, italiano o internazionale, invitato a proporre la sua cucina a prezzo accessibile. La nuova destinazione gourmet è quindi un'occasione per chi vuole scoprire le creazioni delle grandi "firme" della ristorazione, accattivanti ed eclettiche tanto quanto quelle del vicino quadrilatero della moda, per chi si avvicina per la prima volta alla cucina blasonata, o per chi è curioso di conoscere cucine lontane e insospettabili. La formula innovativa, un vero unicum nel panorama nazionale, è stata sviluppata da Identità Golose - congresso internazionale che da 15 anni racconta l'evoluzione della cucina e pasticceria d'autore - che ha pensato di riprorre in modo permanente l'esperienza straordinaria dell'Expo che si è tenuto a Milano nel 2015: proprio a Identità Golose fu affidata l'organizzazione del temporary restaurant che in sei mesi ha visto avvicendarsi 200 chef dall'Italia e da tutto il mondo per divulgare l'alta cucina al grande pubblico. Nel nuovo quartier generale di Identità Golose, spazio polifunzionale con ambienti dedicati anche ad eventi e alla formazione, i menu d'autore vengono proposti a cena dal mercoledì al sabato (prezzo fisso 75 euro per 4 portate, con l'abbinamento a un calice di vino), come quelli che vi proponiamo in queste pagine: dal pluristellato Anthony Genovese ai gemelli Berezutskiy, esponenti d'avanguardia della cucina post sovietica. Le cene del lunedì e martedì sono dedicate a temi come prodotti, territori e stagionalità, dai funghi al pesce, al tartufo, con piatti messi a punto dallo chef stellato Andrea Ribaldone, coordinatore della brigata stabile guidata dal resident chef Alessandro Rinaldi. Ribaldone firma anche i menu proposti a pranzo, da scegliere tra la formula business (a 35 euro) oppure à la carte.





Qui a fianco, lo chef Andrea Ribaldone (a destra), coordinatore dell'hub di Identità Golose, e la sua brigata di cucina, capitanata dal resident chef Alessandro Rinaldi (al centro). Più a sinistra, gli ambienti realizzati in stile contemporaneo.



TAGLIOLINI ALLE DUE UOVA E TARTUFO BIANCO

PER 4 PERSONE
per la pasta: 400 g di farina Gran pasta Petra - 200 g di tuorli (circa 12) - 3 uova - semola di grano duro per la lavorazione - sale
per la salsa: 5 tuorli - 60 g di burro salato demi sel - sale - pepe nero
per la rifinitura: 10 g di tartufo bianco - 10 g di uova di trota - germogli di melissa limonata

● **1** Preparate la pasta: mettete la farina in una ciotola, create un incavo al centro e mettetevi le uova e i tuorli. Unite un pizzico di sale e iniziate a mescolare con una forchetta, incorporando man mano la farina. Quindi, impastate a mano per circa 10 minuti, ricavate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare per una notte intera in frigorifero.
● **2** Stendete la pasta con l'aiuto di un mattarello in una sfoglia sottilissima. Avvolgetela su se stessa e tagliatela con un coltello, ricavando tante strisce di circa mezzo cm. Srotolatele e passate i tagliolini così ottenuti nella semola.
● **3** Per la salsa, sbattete i tuorli con un pizzico di sale, una macinata di pepe e un goccio d'acqua. Lessate i tagliolini per circa 2 minuti in abbondante acqua salata. Nel frattempo, fate sciogliere il burro in un'ampia padella e unitevi la pasta, una volta scolata. Fatela saltare fuori dal fuoco aggiungendo il composto di tuorli preparato e amalgamate bene il tutto. Adagiate i tagliolini nei piatti singoli, formando un nido allungato, e completate con lamelle di tartufo, uova di trota e germogli di melissa.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 5 minuti**



ANDREA RIBALDONE
Piemontese d'adozione e formazione, cresce nelle cucine di Riccardo Aiachini al ristorante La Fermata di Alessandria. Nel 2014 apre nella stessa città I Due Buoi, premiato con una stella Michelin l'anno dopo. Nel 2017 inaugura l'Osteria Arborina, nella frazione Annunziata di La Morra, in provincia di Cuneo (osteriarborina.it) e, a soli 8 mesi dall'apertura, conquista la stella Michelin. È il coordinatore della ristorazione di Identità Golose Milano.









IL RISONE E LA GALLINA, BURRO AMARO E RIGAGLIE

PER 4 PERSONE
280 g di pasta formato risoni - 12 creste di gallo - 100 g di rigaglie (fegato e cuore) di pollo - 100 g di crescione - 1 scalogno - 4 spicchi d'aglio - 4 foglie d'alloro - 100 g di burro - 100 g di erbe amare (cicoria, bietola) - aceto di Xeres - 7 dl di brodo di pollo - 4 dl di brodo di pollo ristretto - la scorza di mezzo limone non trattato - bicarbonato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbollentate le creste per 20 minuti circa, eliminate la pelle e tagliatele sottili. Preparate un soffritto con lo scalogno sbucciato e tritato, l'aglio in camicia e l'alloro; aggiungetevi le creste, sfumate con qualche cucchiaiata di aceto di Xeres e bagnate con il brodo ristretto. Cuocete a fuoco dolce per mezz'ora circa o fino a quando le creste saranno morbide, salate e pepate.
● **2** Sbollentate il crescione per 6 minuti in acqua salata e un pizzico di bicarbonato; scolatelo, lasciatelo raffreddare, poi frullatelo e incorporate poco olio; salate e pepate. A parte, montate il burro morbido con le erbe amare sbollentate e tritate.
● **3** Mettete i risoni in una caseruola, senza grassi, e cuoceteli come un risotto, bagnando con il brodo ben caldo man mano che viene assorbito e il fondo di cottura delle creste. Al termine, fuori dal fuoco, mantecate con il burro alle erbe amare preparato e la scorza di limone grattugiata. Nel frattempo, fate saltare in padella con poco olio le rigaglie, salate e pepate. Distribuite i risoni nei piatti e rifinite con gli ingredienti preparati: le creste di gallo, la crema di crescione e le rigaglie.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora

ANTHONY GENOVESE
La sua cucina ha un'anima italiana con influenze da tutto il mondo. Nato a Parigi da genitori calabresi, si forma in Francia, dove lavora in vari ristoranti stellati, per poi allargare le sue esperienze in Oriente. Qui assorbe il gusto per l'uso delle spezie, le cotture veloci e la presentazione dei piatti. Tornato in Italia nel 1997, conquista la sua prima stella Michelin e nel 2003 apre a Roma il ristorante Il Pagliaccio, 2 stelle Michelin (ristoranteilpagliaccio.com).





AGNELLO CON CAVOLI

PER 4 PERSONE
480 g di puntine di agnello non separate - 120 g di cavolfiore di diversi colori - 40 g di broccoli - qualche foglia di di pak choi (cavolo cinese) e di verza - burro
per il condimento: 400 g di aceto di riso - 800 g di olio di vinacciolo - 60 g di scalogni sbucciati - 60 g di peperoni verdi pultiti - sale - pepe
per guarnire (facoltativo): chips di cavolo cinese (ricoprite le foglie del cavolo con 1 l d'estratto di rapa rossa diluito in 150 g di zucchero e fate essiccare nel forno a 60° per 5 ore)

● **1** Mettete le puntine di agnello in una teglia, salate, pepate e cuocetele nel forno a vapore a 85° per 6 ore (oppure cuocetele nella pentola a pressione per 4 ore).
● **2** Poco prima di servire, preparate il condimento dei cavoli. Raccogliete tutti gli ingredienti in un mixer e frullateli, regolate di sale e pepate. Mondate e scottate in acqua bollente salata tutti i tipi di cavolo, partendo da verza e pak choi, poi aggiungetei cavolfiori e i broccoli divisi a cimette.
● **3** Fate saltare i cavoli in una padella con una noce di burro e cospargeteli con 6-7 cucchiaiate del condimento preparato. Distribuite nei piatti le puntine di agnello e i cavoli preparati e cospargeteli con il fondo di cottura della carne emulsionato con un po' del condimento preparato. Guarnite, se le usate, con le chips.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 6 ore**





IVAN E SERGEY BEREZUTSKIY
Il duo di gemelli rappresenta l'avanguardia della cucina russa. Sergey ha lavorato con Anatoly Komm, il primo chef russo a ricevere una stella Michelin. Ivan ha fatto esperienze in Spagna, in particolare nella prestigiosa cucina di El Bulli con Ferran Adria. Insieme, hanno poi aperto a Mosca il ristorante Twins Garden (twinsgarden.ru), dove "twins" sta per gemelli e "garden" fa riferimento alla loro fattoria, 50 ettari di terreno a 2 ore da Mosca, dalla quale proviene il 70% degli ingredienti utilizzati in cucina, il primo ristorante russo di questo genere.
I loro piatti propongono i sapori più autentici di un Paese sterminato, con le ricette della cucina tradizionale sovietica rivisitate in chiave contemporanea.



I libri de IL MEGLIO DI SALE&PEPE COLLECTION

Voglia di cioccolato: la più irresistibile delle tentazioni

Ricette tanto golose quanto originali: dai dolci per la colazione, ai dessert delle feste





- EDIZIONE CARTONATA DA COLLEZIONE
- GRANDI RICETTE SELEZIONATE PER VOI DA SALE&PEPE

DAL 24 GENNAIO A SOLO €4,90* IN PIÙ DA COLLEZIONARE

Sinonimo di golosità assoluta, il cioccolato è da sempre il protagonista di dolci che incontrano il gusto di tutti e che si rivelano di sicuro successo: in questa esclusiva raccolta di ricette, è al centro di ghiotte preparazioni, specialmente ricercate. Ciambelle per una ricca colazione, ma anche crostate, pudding, semifreddi, rotoli, clafoutis dalla bontà infinita. Idee innovative in cui l'intensità dell'aroma del cioccolato è valorizzata da caffè, liquori e tante spezie, o resa delicatissima da ripieni cremosi e frutta fresca.

*Sale&Pepe + Torte al cioccolato = € 8,40

sale&pepe

GRUPPO MONDADORI

Scorfano e gallinella

I ROSSI E SAPORITI PESCI DEL MEDITERRANEO, DANNO IL MEGLIO NELLE ZUPPE, MA SONO ANCHE SUPERLATIVI GUSTATI A FILETTI

di Mauro Cominelli e Miriam Ferrari, in cucina Livia sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda







LO SCORFANO
Diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, è riconoscibile per la grossa testa e per le scaglie e le pinne rubuste. Ha carni bianche e sode di ottima qualità e viene utilizzato principalmente per preparare zuppe. Gli esemplari più grossi sono ottimi anche cotti al forno all'acqua pazza.

LA GALLINELLA DI MARE
Conosciuta anche come pesce capone, ha pregiate carni bianche, molto indicate per preparazioni in umido, zuppe, brodetti o al cartoccio. Anche a filetti risulta decisamente gustosa. Da evitare, invece, la cottura alla griglia, perché la polpa magra si asciugherebbe troppo.

PULIRE LO SCORFANO
● **1** Con una forbice robusta eliminate le pinne branchiali e ventrali e quella dorsale estremamente acuminata. ● **2** Incidete il pesce sul ventre dalla testa alla coda ed estraete le interiora. ● **3** Mettetelo in un sacchetto di plastica e passate più volte la parte non tagliente di un coltello dalla coda verso la testa: in questo modo le squame rimarranno nel sacchetto. Sciacquatelo bene.













SFILETTARE LA GALLINELLA
● **1** Dopo averla privata di pinne e interiora, inserite un la lama del coltello fra il filetto superiore e la spina centrale e fate scorrere il coltello in modo da staccare il primo filetto. ● **2** Girate il pesce e procedete allo stesso modo anche dall'altra parte, in modo da ottenere il secondo filetto. ● **3** Dopo aver tolto eventuali spine con una pinzetta, fate scorrere il coltello tra la polpa e la pelle in modo da eliminarla.





GNOCCHETTI CON CECI E SCORFANO

● **1** Rosolate 1 spicchio d'aglio in una padella con 0,5 dl d'olio; unite 4 filetti di scorfano di 200 g ciascuno, cuoceteli per 1-2 minuti per lato, sgocciolateli e tagliateli a pezzettoni. ● **2** Unite nella stessa padella 200 g di ceci lessati, 300 g di pomodorini tagliati in quarti e 1 mestolo di brodo di pesce (vedi in basso) in cui avrete sciolto 1 bustina di zafferano e fate addensare per 3-4 minuti. Riunite il pesce, salate e pepate. Cuocete al dente 320 g di gnocchetti sardi, scolateli, trasferiteli nella padella, mescolate, spolverizzate con prezzemolo tritato e servite.

FILETTI DI GALLINELLA CON OLIVE E CAPPERI

● **1** Fate appassire 4 cipollotti affettati con 2-3 cucchiai d'olio in una padella, unite 4 filetti di gallinella di 200 g ciascuno, infarinati, cuoceteli 2 minuti per parte e sgocciolateli. Unite al fondo di cottura il succo di 1 limone, 1 dl di vino bianco e 1 dl di brodo di pesce e fate addensare per 4-5 minuti. ● **2** Aggiungete 80 g di olive taggiasche denocciolate e 1 cucchiaio di capperi dissalati, mescolate e riunite i filetti di pesce; regolate di sale e profumate con una macinata di pepe. Proseguite la cottura per 2 minuti, girando i filetti almeno una volta, e servite.









BRODETTO DI GALLINELLA E SCORFANO

● **1** Tagliate a tranci 1 scorfano e 1 gallinella puliti e privati delle teste (circa 1 kg di pesce). Fate appassire in un tegame di coccio 2 scalogni tritati con 1 peperoncino privato dei semi con 2-3 cucchiai d'olio, aggiungete i tranci di pesce e fateli rosolare girandoli delicatamente con un cucchiaio di legno.● **2** Unite 400 g di polpa di pomodoro, un mazzetto aromatico (prezzemolo, alloro, timo), 2 cucchiai di aceto e 1 cucchiaino di zucchero. Irrorate con 1 mestolo di brodo di pesce e proseguite la cottura a recipiente semicoperto per circa 15 minuti. Regolate di sale e servite la zuppetta con fette di pane tostate.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

IL BRODO DI PESCE

Con le teste, le lische e i ritagli di scorfano e gallinella (ma anche di altri pesci come triglie, sogliole, tracina, ricciola, branzino, orata, ecc.), potete preparare un ottimo brodo di pesce da utilizzare per zuppe, risotti, sughi e altre preparazioni a base di pesce. Fate rosolare gli scarti di pesce in una casseruola con poco olio, mescolandoli in continuazione e schiacciandoli per fare uscire i succhi. Versate abbondante acqua fredda e unite qualche foglia di alloro, carota, sedano e cipolla a pezzi, sale e qualche grano di pepe. Se vi piace, potete aggiungere 1 cucchiaio di aceto o 1 dl di vino bianco, Portate a ebollizione e proseguite la cottura a fiamma bassa per 1 ora. Filtrate il brodo ottenuto attraverso un colino a maglie fitte.



NEL PROSSIMO NUMERO: GAMBERI E MAZZANCOLLE



Padelle TVS.
Indirizzi a pagina 6

Oro giallo

COMFORT FOOD PER ECCELLENZA, LA POLENTA IN VERSIONE GOURMAND SORPRENDE I PALATI PIÙ FINI. ANCHE NELLA VARIANTE DOLCE

a cura di Monica Pilotto, foto di Mondadori Syndication



Polenta con fave e pancetta
pag.113



POLENTA DI SPINACI CON ZUCCA E UVETTE

PER 6 PERSONE
300 g di polenta istantanea - 500 g di spinaci già puliti - 400 g di zucca a pasta gialla già mondata - 50 g di uvetta - 1 cipolla rossa - 2 spicchi d'aglio - noce moscata - cannella - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Scaldate 3 cucchiai d'olio in una padella capiente, fate dorare gli spicchi d'aglio mondati e tagliati in quarti, quindi unite gli spinaci e cuoceteli per qualche minuto. A parte scaldate la quantità d'acqua salata indicata sulla confezione di polenta e unite gli spinaci.
● **2** Un attimo prima dell'ebollizione, versate la farina a cucchiaiate, mescolando bene con la frusta dopo ogni aggiunta. Ultimate la cottura nel tempo indicato. Versate la polenta in una grossa ciotola, copritela con un telo, lasciatela raffreddare, quindi rovesciatela su un tagliere. Tagliatela a fette dello spessore di 1-2 cm e rosolatele in padella con 2 cucchiai d'olio.
● **3** Tagliate la cipolla a spicchietti e rosolatela in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale; unite la zucca tagliata a dadini, l'uvetta, una grattata di noce moscata e uno di cannella e fate cuocere fino a che la zucca sarà tenera. Servite la polenta con zucca e cipolla saltate. Profumate con una macinata di pepe.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ● 200 cal/porzione



POLENTA CON PATATE E SOFFRITTO DI FUNGHI

PER 6 PERSONE
200 g di polenta istantanea - 300 g di patate - 200 g di funghi cardoncelli - 2 spicchi d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 5/6 foglie di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate le patate con la buccia, poi pelatele, schiacciatele e mettetele in una pentola; versate la quantità d'acqua indicata sulla confezione di polenta, salatela e mettetela sul fuoco. Un attimo prima dell'ebollizione versate la farina a cucchiaiate, mescolando bene con la frusta dopo ogni aggiunta, quindi portate a cottura per il tempo indicato sulla confezione.
● **2** Nel frattempo pulite i funghi, tagliate i più grandi e tutti i gambi a dadini e tenete da parte le cappelle più piccole intere. Soffriggete l'aglio sbucciato schiacciato con 2 cucchiai d'olio, quando è imbiondito unite i funghi, il rosmarino e la salvia, salate e lasciate dorare per 5 minuti. Regolate di sale e pepate. Servite la polenta ancora calda con i funghi. Se vi piace, accompagnatela con una formaggella o del taleggio.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 150 cal/porzione



POLENTA CON FAVE E PANCETTA

PER 6 PERSONE
300 g di farina gialla bramata - 200 g di pancetta affumicata - 250 g di fave surgelate - 1 foglia di alloro - 1 spicchio d'aglio - sale - pepe in grani

● **1** Portate a ebollizione 1,5 l d'acqua, unite una presa di sale, l'alloro, l'aglio vestito e le fave e fate cuocere fino a che quest'ultime risulteranno tenere. Togliete dal fuoco, eliminate alloro e aglio e scolate 1/3 delle fave. Riportate la pentola sul fuoco e, un attimo prima dell'ebollizione, versate la farina a pioggia, mescolando con la frusta per evitare la formazione di grumi.
● **2** Quando avrete versato tutta la farina attaccate, se l'avete a disposizione, il paiolo automatico, altrimenti mescolate a mano con un cucchiaio di legno: la polenta dovrà cuocere per circa 1 ora.
● **3** A parte rosolate la pancetta tagliata a dadini, finché il grasso diventa trasparente, quindi unite le fave che avevate scolato, salate e pepate. Servite la polenta calda cosparsa con la pancetta e le fave saltate.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 1 h e 10 minuti** ● **330 cal/porzione**



POLENTA RIFATTA CON FORMAGGIO E SALSA ALL'AGLIO

PER 6 PERSONE
300 g di polenta taragna istantanea - 4 spicchi d'aglio - 1 bicchiere di latte - 50 g di burro - 100 g di fontina o toma piemontese - sale - pepe in grani

● **1** Preparate la polenta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versatela su un tagliere e lasciatela raffreddare, quindi tagliatela a cubetti.
● **2** Portate a ebollizione abbondante acqua salata e fatevi bollire i cubetti di polenta per circa 10 minuti. Nel frattempo tritate l'aglio e fatelo lessare per 5 minuti nel latte, finché quest'ultimo si sarà ridotto a 1/3, poi unite il burro.
● **3** Scolate i cubetti di polenta e conditeli con la salsa all'aglio e con il formaggio in scaglie. Profumate con una generosa macinata di pepe e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **230 cal/porzione**





TORTA ALLA FARINA GIALLA E FRUTTA SECCA

PER 8 PERSONE
1 uovo - 100 g di zucchero - 100 g di burro - 1/2 bicchiere di latte - 200 g di farina di grano tenero - 100 g di farina di mais fioretto - 1 bustina di lievito per dolci - 60 g di uvetta - 150 g di fichi secchi - 500 ml di panna fresca - 20 g di zucchero a velo - cannella - sale

● **1** Montate l'uovo insieme allo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate il burro ammorbidito, il latte, un pizzico di sale e le farine setacciate con il lievito, poco alla volta, mescolando l'impasto con una spatola larga.
● **2** Tritate grossolanamente i fichi secchi, unite l'uvetta sultanina e versate la frutta secca (tranne 3 cucchiai) nell'impasto preparato.
● **3** Versate l'impasto in uno stampo rotondo di circa 25 cm di diametro, imburrato e infarinato, e distribuite sopra i fichi e le uvette tenuti da parte. Cuocete nel forno caldo a 180° per 50 minuti. Servite la torta con panna montata con lo zucchero a velo e cospargete la superficie di cannella.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **205 cal/porzione**

POLENTA BIANCA CON RADICCHIO ALL'ACETO E UOVA SODE

PER 6 PERSONE
300 g di farina di mais bianca - 3 uova sode - 6 bacche di ginepro - 5 cespi di radicchio trevigiano (tardivo) - 1 bicchiere di aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mondate il radicchio, lavatelo e scottatelo in abbondante acqua e aceto con le bacche di ginepro. Scolate radicchio e bacche, sistemateli in una ciotola e condite con olio, sale e una macinata di pepe. Lasciate marinare per 2 ore.
● **2** Intanto preparate la polenta: scaldate 1,5 l d'acqua e, un attimo prima dell'ebollizione, versate la farina a pioggia, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Quando avrete versato tutta la farina attaccate il paiolo automatico, se l'avete a disposizione, altrimenti mescolate a mano con un cucchiaio di legno per circa 1 ora.
● **3** Servite la polenta calda, accompagnando ogni porzione con un cespo di radicchio, un cucchiaio della sua marinata, mezzo uovo sodo e una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 5 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **280 cal/porzione**


Gualtiero Marchesi
La grande cucina italiana
FOTO M. BORCHI
L'ARTE DELL'ALTA CUCINA, DA VIVERE GIORNO PER GIORNO
Gualtiero Marchesi. La grande cucina italiana, un'opera straordinaria da collezionare dedicata a tutti gli italiani. Oltre 1.000 ricette accompagnate da 400 foto inedite con gli insegnamenti e i segreti del grande Maestro.
PRIMA USCITA
Antipasti
Un inizio nel segno del gusto, dello stile, della cura per gli ingredienti e delle materie prime: un volume dedicato alle Preparazioni di Base, agli Antipasti di Mare e dell'Entroterra.
Opera composta da 15 uscite. Prezzo prima uscita € 4,90 (prezzo rivista esclusa).
Prezzo uscite successive € 9,90 (prezzo rivista esclusa)
Gualtiero Marchesi
La grande cucina italiana
Antipasti
MONDADORI
FIORI DI ZUCCA RIPIENI
FORMAGGIO FRITTO
Accademia gualtieroMarchesi
DAL 4 GENNAIO IN EDICOLA CON
sorrisi e canzoni TV
DONNA MODERNA
PRIMO VOLUME SOLO
€ 4,90*
*Prezzo rivista esclusa
PER SAPERNE DI PIÙ O PER ACQUISTARE TUTTA LA COLLANA VAI SU MONDADORIPERTE.IT
GRUPPO MONDADORI

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



ALTEMASI RISERVA GRAAL CAVIT

Altemasi è una firma prestigiosa del Trentodoc, lo spumante Metodo Classico trentino. Una linea di spumanti di cui Altemasi Graal è la punta di diamante. Spuma bianca e perlage fine, questo spumante ha un colore giallo paglierino e un profumo intenso. Sublime abbinato a pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.



VILLA SANDI

Villa Sandi propone per il Natale una confezione floreale oro contenente due bottiglie dorate Auris, uno spumante brut floreale e fruttato dal gusto fresco e secco. Per occasioni e momenti straordinari..



MAXIMILIAN I

Maximilian I è un brand storico di cantina Soave. Il Müller Thurgau Durello è lo spumante più famoso della linea Maximilian I. Spumante Brut ottenuto da eccellenti uve aromatiche Müller Thurgau e da uva Durella. Dal caratteristico profumo floreale e dal gusto aromatico, è perfetto come aperitivo e ottimo a tutto pasto.



MOSCATO PASSITO DI NOTO D.O.P.

L'intensa aromaticità e il gusto dolce sopraffino del Moscato racchiudono in sé tutto il calore e la tipicità della terra siciliana. Fragrante, intenso e complesso, il Moscato Passito di Noto D.O.P. della cantina Feudo Luparello esplode in sentori di frutta matura mielati riconducibili alle uve di partenza.



"PANETTONE REGALO" MOTTA

Il Panettone Motta, l'originale di Milano, celebra la sua lunga storia con una versione magnum da 1,5 kg. in un incarto a mano che riproduce la confezione originale del 1956. Preparato con lievito madre e arricchito con uvetta profumata e morbidi canditi, il Panettone Magnum Motta è ideale per un regalo di grande stile.



GRAN CRU CHARDONNAY

Lo Chardonnay Grand Cru di Tenuta Rapitalà esprime nobiltà e gusto rivelando le sue radici siciliane. Dal colore oro chiaro, è un vino morbido con richiami di aromi mediterranei, struttura ampia con finale lungo e persistente. Ottimo con carni bianche, crostacei, pesce affumicato, foie gras e formaggi erborinati o stagionati.



FEVER-TREE ELDERFLOWER

Per un brindisi speciale aggiungi una piccola quantità di Fever-Tree Elderflower al calice di Champagne. Dal carattere vellutato e fresco, Elderflower Tonic Water è un perfetto mix tra la dolcezza del sambuco e le caratteristiche amaricanti del Chinino del Congo.



FERRARI FORMAGGI

Ferrari amplia la linea Confezioni Degustazioni con Storie di Degustazione Verticale Ferrari Formaggi e Amarene Fabbri. La confezione contiene: Grana Padano Ferrari nelle tre stagionature, 10 mesi, 16 mesi e riserva 20 mesi con Amarene Fabbri, che creano un abbinamento eccezionale dai delicati contrasti agro-dolci.



TITTONI "RIVE DI VIDOR" LA TORDERA

L'azienda vitivinicola La Tordera, nell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG produce un vino di alta qualità dal sapore molto intenso e nobile. Con il suo gusto elegante, il Valdobbiadene Tittoni Dry Rive di Vidor, è il protagonista della confezione regalo per le prossime festività.



PANETTONE ALEMAGNA

Alemagna sforna per il prossimo Natale il Panettone Classico fatto con i migliori ingredienti e una lenta lavorazione artigianale. Pochi pezzi d'autore e una storia di eccellenza per un panettone preparato con ingredienti di prima qualità e il lievito madre rigenerato quotidianamente nel rispetto di una lenta lavorazione.



RYMAROSÈ CIÚ CIÚ

Vino spumante di qualità biologico brut realizzato con metodo Charmat a partire da uve Sangiovese al 100%. Spuma di buona persistenza e colore rosa tenue vivace. Perlage sufficientemente fine e persistente. Buona intensità olfattiva. Al palato fresco, morbido e coinvolgente presenta una bollicina piacevole dal finale intenso.



LIMONCELLO SYRAMUSA

Stock presenta il nuovo Limoncello Premium Syramusa, nato dalla collaborazione con il Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP e realizzato con il puro limone femminello certificato.
Dolce e profumato, è un delizioso digestivo.



CHAMPAGNE DEUTZ E KV NORDIC

Eurofood propone il Cofanetto Regalo Luxury, una raffinata scatola contenente una bottiglia di pregiato Champagne Brut Classic Deutz ed un taglio selezionato di cuore di filetto di salmone affumicato norvegese KV NORDIC.



DUCHESSA LIA ASTI DOCG SECCO

L'Asti DOCG Secco Duchessa Lia, versione dry, è uno spumante prodotto con le uve Moscato bianco che si caratterizza per il perlage fine e per il profumo floreale. Dal sapore secco, delicatamente equilibrato, è perfetto come aperitivo ma si abbina bene anche a piatti di pesce, crostacei, formaggi freschi e salumi.



ZAINI CELEBRA I 90 ANNI DI TOPOLINO

Per festeggiare i 90 anni del topolino più amato del mondo, Zaini ha creato una lattina celebrativa, contenente deliziosi dragée, decorata con disegni originali del 1928, l'anno in cui Topolino fece il suo esordio sul grande schermo con Steamboat Willie.



MOËT & CHANDON

Moët & Chandon Tribute to French Art-de-Vivre è la Limited Edition che la Maison dedica al Natale 2018. Con il suo gioco dorato di disegni simbolici rappresenta perfettamente lo stile inimitabile e il savoir-fête della Maison.



GIOVANNI COVA & C.

Ad arricchire la Linea Ricordi quest'anno si aggiunge il goloso Panettone GranCioccolato Giovanni Cova & C. impreziosito dall'incarto con la riproduzione della partitura autografa dell'opera L'Italiana in Algeri del Maestro Gioachino Rossini omaggiato nel suo 150° anniversario.



CA'VAL VALDOBBIADENE PROSECCO

Un duetto di bottiglie di Rive di Col San Martino brut e Rive di Colbertaldo extra dry elegantemente confezionate in una scatola color oro. È così che il Gruppo Cantina Produttori Valdobbiadene veste per le feste due dei suoi migliori Prosecco Superiore D.O.C.G. a marchio Ca' Val.


I segreti, i misteri e le alleanze che hanno sconvolto la politica
Foto © Giovanni Malgarini
IL NUOVO LIBRO DI
BRUNO VESPA
RIVOLUZIONE
Uomini e retroscena della Terza Repubblica
110.000 COPIE
Rai Libri
MONDADORI
www.librimondadori.it
Seguici su

Brutta ma buona

PERCHÉ BUTTARE FRUTTA E VERDURA CON PICCOLI DIFETTI ESTETICI MA DI OTTIMA QUALITÀ? DUE GIOVANI MILANESI LA RECUPERANO DAI COLTIVATORI E LA VENDONO CON L'APE CAR BATTEZZATA "BELLA DENTRO"

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette e realizzazione di Andrea Rottigni



Involtini di salmerino e verza su timballo di cavolo romanesco e patate pag. 120

COPPIA. Camilla Archi e Luca Bolognesi (foto) hanno le idee chiare. Con l'entusiasmo (e un po' di incoscienza) dei 30 anni, hanno lasciato due posti di lavoro "sicuri" (lei nella comunicazione, lui in una multinazionale) per lanciare qualche mese fa il progetto "Bella Dentro". Cioè una filiera distributiva alternativa a quella tradizionale (vedi alla pagina seguente), che recupera l'ortofrutta imperfetta ma buona scartata dai coltivatori, e la vende direttamente ai consumatori o ai ristoratori aderenti al progetto.



Fuori misura, storta, acciaccata, macchiata: la frutta e verdura che vendono Luca e Camilla con la loro ape car non è perfetta e tirata a lucido come quella del supermercato; anzi, secondo i comuni canoni estetici, si definirebbe "brutta". Ma se si prova ad assaggiarla, il sapore è buono: i kiwi farfalloni (gemelli), la verza gigante e le mele "con l'ombelico" (piccole fossette, foto a lato) sono di ottima qualità e sarebbe un vero peccato scartarli. Può sembrare una semplice questione di buon senso (non a caso il claim di Bella Dentro è "Il gusto del buon senso"), ma in realtà si tratta di un problema enorme: quello dello spreco alimentare, dannoso per gli agricoltori ma anche per l'ambiente e la salute (secondo la Fao, un terzo del cibo prodotto al mondo viene buttato). Senza arrivare a rovistare nei cassonetti come l'inglese Tristram Stuart, guru della lotta al *food waste* e autore del best seller *Sprechi* (Bruno Mondadori), i due giovani in pochi mesi sono riusciti a "salvare" 18mila kg di frutta e verdura. Brutte ma davvero buone, come dimostrano le deliziose ricette con verza gigante e mele ombelicate che lo chef Adrea Rottigni ci ha preparato.

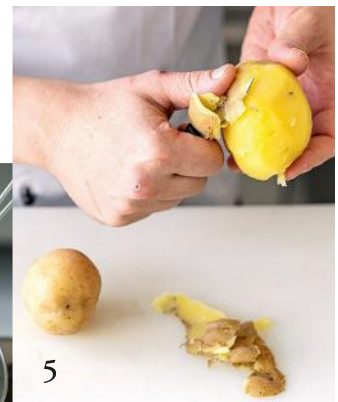




CHEF
Andrea Rottigni
(a sinistra) è patron e chef di Nudo&Crudo Bistrò a Milano (piazza Po 10, nudroecrudobistro.it). Il ristorante propone cucina lombarda in chiave sana e giovane e aderisce al progetto Bella Dentro















INVOLTINI DI SALMERINO E VERZA SU TIMBALLO DI CAVOLO ROMANESCO E PATATE DI MONTAGNA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 foglie di verza - 2 filetti di salmerino affumicato - 1 cavolo romanesco - 4 patate di montagna - 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Portate a ebollizione una pentola piena d'acqua, sbollentatevi le foglie di verza e scolatele.
● **2** Accendete il forno a 180°. Pulite i filetti di salmerino privandoli della pelle con un coltello affilato.
● **3** Eliminate le eventuali lische, dividete ciascun filetto in 4 parti e insaporitele con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
● **4** Stendete le foglie di verza, appoggiate su ciascuna 2 pezzetti di pesce e richiudetele formando 4 involtini; condite con un filo d'olio e salate. Trasferite gli involtini sulla placca foderata di carta da forno e cuoceteli a 180° per 15 minuti circa.
● **5** Lavate le patate, pelatele e tagliatele a pezzetti.
● **6** Pulite il cavolo romanesco e tagliate le cimette. In una pentola di acqua bollente sbollentate le patate poi le cimette e scolatele con un mestolo forato.
● **7** Schiacciate grossolanamente le patate con una forchetta e impastatele con le cimette fino a ottenere una purea non omogenea; condite con il parmigiano, sale, pepe e un filo d'olio.
● **8** Suddividete il composto in 4 coppapasta rotondi di 10 cm di diametro, riempiendoli fino a circa metà altezza; trasferiteli sulla placca foderata di carta da forno e cuoceteli a 180° per 10 minuti.
● **9** Sfornate i timballi, fateli intiepidire, privateli degli stampi e disponeteli nei piatti. Tagliate a metà gli involtini di verza, appoggiateli sui timballi e servite.

PICCOLI CRUMBLE ALLE MELE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
4 mele Golden - 500 g di farina bianca tipo 00 - 300 g di zucchero - 220 g di burro - 3 uova - cannella in polvere

● **1** Lavate le mele, sbucciatele e pulitele.
● **2** Tagliatele a cubetti, raccoglieteli in una ciotola, unite 20 g di zucchero e mescolate.
● **3** Sciogliete 20 g di burro in una padella, trasferitevi le mele e cuocetele per 10 minuti circa (oppure cuocetele al microonde a temperatura massima per 4 minuti). A cottura ultimata spolverizzatele con un po' di cannella.
● **4** Disponete la farina in una ciotola (o nella planetaria con la frusta piatta), unite lo zucchero rimasto, il burro rimanente freddo, ridotto a tocchetti, e le uova.
● **5** Impastate con le mani fino a ottenere un composto a briciole, non omogeneo.
● **6** Suddividete metà della preparazione in 8 coppapasta individuali di 8 cm di diametro, unite le mele cotte e coprite con il restante impasto. Cuocete i crumble in forno già caldo a 180° per circa 25-30 minuti. Sfornateli, lasciateli intiepidire, levateli dagli stampi e serviteli.




1


2


3


4


5


6

APE CAR CONTRO LO SPRECO

Gira per Milano ricoperta di erba finta e non si può non notarla. È l'ape car Bella Dentro, che vende verdura e frutta "bacate" ma con un valore aggiunto: quello di combattere gli sprechi di cibo. I prodotti sono comprati direttamente dagli agricoltori e costano circa il 20% in meno del supermercato (con le varietà costose il risparmio sale). Sul sito (belladentro.org) ogni settimana vengono pubblicati il listino e le tappe dell'aper car (dal giovedì al sabato), che rifornisce anche una rete di ristoranti e locali e di gas.







NEL NUMERO DI FEBBRAIO

BARBABIETOLA
Conquista con il colore d'effetto e una dolcezza speciale e stupisce interpretando gnocchi, crespelle, pane, quiche e persino profumati rolls alla cannella.



FORMAGGIO NEL DESSERT
Pensate al cheesecake? Noi vi proponiamo anche mousse di squacquerone, tortino di bufala, budino al parmigiano...



PIATTI DA SCARPETTA
Umidi di carne e di pesce: c'è qualcosa di più stuzzicante che intingere il pane nel sughetto fino all'ultima goccia?

in edicola dal 24 gennaio

SALE&PEPE

GRUPPO MONDADORI

n. 1 gennaio 2019

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Antonio Capitani, Marina Cella, Laura Cereda, Sara Farina, Miriam Ferrari, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Andrea Rottigni, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Table Top Flores Manfredi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

Foto: Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it.
Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8387 del 21 dicembre 2017

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


Zafferano
con creme caramel


4 BUSTINE
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI


Zàini
Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività
Zàini
MILANO
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Anche dolcemente bianco e fondente 70% extra.
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
GLUTEN FREE
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
70%
GLUTEN FREE
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
70%
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO BIANCO
GLUTEN FREE
Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini
cioccolatoemilia.it
NOVITÀ
CREMA FONDENTE
SENZA GLUTINE
SENZA OLIO DI PALMA
22% CACAO
Emilia
CREMA FONDENTE
Zàini